

النشاط والقوة والشفاء في الأغذية وهو كتاب الأغذية

ترجمته

أبو منى وأبو عبد الملك بن زهير الأندلسي
الشرق سنة ٥٥٢ هـ

أشجع حركته
محمّد المصطفى



مستورد من
مركز إي بي بي
دار الكتب العلمية

بعض الكتب العلمية

النشاط والقوة والشفاء في الأغذية وهو كتاب في التغذية

ترجمته

أبي مروان عبد الملك بن زهير الأندلسي
المتوفى سنة ٥٥٧ هـ

ومصحح حواشيه

محمد أمين الضناوي

Shiaabooks.net



مستورد من

معرض أبي بصير

دار الكتب العلمية

بيروت - لبنان

جميع الحقوق محفوظة

جميع حقوق التأليف والأداء والنشر محفوظة لهذا الكتاب.
الطبعة الأولى - إنكار ومطبعان أو تصوير أو إعادة
أو إعادة النسخة الكتاب هذا أو جزء أو نسخة غير
أصيلة أو إعادة على الكمبيوتر أو برمجة على أي شكل
مادة أو مادة أخرى.

Copyright © All rights reserved

Exclusive right by **dar al-ilmiyah al-islamiyyah Beirut - Lebanon**. No part of this publication may be translated, reproduced, distributed in any form or by any means, or stored in a data base or retrieval system, without the prior written permission of the publisher.

الطبعة الأولى

١٤١٩ هـ - ١٩٩٨ م

دار الكتب العلمية

بيروت لبنان

الطريق شارع البعري، مبنى ١٠٠٠
تلون وقنس - ٢١٠١٤ - ٢١٠١٣ - ٢١٠١٢ - ٢١٠١١
صندوق بريد ٩٢٩ - ٩٣٠ - بيروت - لبنان

DAR al-KOTOB al-ILMIYAH

Beirut - Lebanon

Address: Dar al-Zul-Bahar, Beirut Bldg. 10 Floor

Tel & Fax: (00961) (01) 663733 - 364115 - 364196

PO Box: 929-930 Beirut - Lebanon

Shilabooks.net



ISBN 2-7451-2634-2



9 80000



9782745126344

<http://www.al-ilmiah.com.lb/>

e-mail: baydown@dm.net.lb

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

المقدمة

«الصحة أهم علم عطاء»

الإمام علي

لا شك في أن صحة الإنسان رهن بغذائه، إلى حد أن هذه الأهمية للغذاء تلعب دوراً مهماً في حياتنا وفي تحديد مقاديرنا، ومقاييسنا للحياة، فباختيارنا لتوعية الغذاء الجيد نستطيع أن نخطط لتحسين صحة أجسامنا وسلامتها والابتعاد عن الأمراض ومقاومتها.

إن قارئ كتاب الأغذية سيحظى بمعلومات وافرة غنية عن الأعشاب والنباتات واللحوم والأسماك والحليب والحجامة والعسل والرقى من العين والحماية من السحر وعلاج لبعض الأمراض المعروفة قديماً وحديثاً، كما أن هذا الكتاب يمتاز بأنه يرد كل فائدة وعلاج إلى القرآن الكريم والحديث النبوي الشريف.

أما اللافت في هذا الكتاب فهو الأخطاء الواردة فيه والتي عملت على تصحيحها، كما أوردت شروحات كافية عن النباتات واللحوم والأسماك والحليب إضافة على ما ورد فيه، واللافت أيضاً أن في هذا الكتاب أخطاء إملائية ونحوية.

وأخيراً أسأل الله عز وجل أن يتقني وإخواني المسلمين بعلمه وهدايته، إنه السميع البصير القدير على كل شيء، وهو حسبي ونعم الوكيل.

كما أتمنى أن أكون قد وفقت بالوصول إلى ما أصبو إليه من نشر العلم والمعرفة. آملاً من القارئ العزيز جبر العثرات، فالكمال لله وحده، والمعصية للأنبياء.

محمد أمين الضناوي

ترجمة المؤلف^(١)

عبد الملك بن زُهر^(٢) أبو مروان

هو عبد الملك بن زُهر بن عبد الملك بن محمد بن مروان بن زُهر الإيادي، أبو مروان. ولد عام ٤٦٤هـ - ١٠٧٢م.

هو طبيب أندلسي من أهل إشبيلية، لم يكن في عصره من يماثله في صناعته. خدم عبد الملك بن زُهر الملتزمين مدة من الزمن. ثم اتصل بعبد المؤمن بن علي.

ولقد أثر ابن زُهر هذا أثراً بليغاً في الطب الأوروبي، وظل هذا التأثير إلى نهاية القرن السابع عشر الميلادي، وذلك بفضل ترجمة كتبه إلى العبرية واللاتينية. كما يعتبر عبد الملك من أشهر بني زُهر. وقد تُرجم كتابه «التيسير في المداواة والتدبير» إلى اللغة اللاتينية وطبع بها وكان ذلك عام ١٤٩٠ م في البندقية.

وفاته

توفي عبد الملك بن زُهر في إشبيلية عام ٥٥٧هـ - ١١٦٢م. وترك مؤلفات عدة في الطب.

(١) للاستزادة راجع: طبقات الأطباء (٢: ٦٦). التكملة (٦١٦). أُنشأت اللغة (٣: ١٠٦). دائرة المعارف الإسلامية (١: ١٨٤). مقال د. ميشيل الخوري في مجلة مجمع اللغة بدمشق (٤٩: ٧٨٠). الأعلام (٤: ١٥٨).

(٢) يسميه الإفرنج: «Averroes».

كتبه

- «التيسير في المداواة والتدبير»، مخطوطة.
- «الأغذية»، طبع.
- «الجامع»، مخطوطة. صنف هذه المخطوطة في الأشربة والمعجونات.



كتاب الأغذية

بسم الله الرحمن الرحيم وبك يا رب أستمين

قال عبد الملك بن زهر: إني أريد أن أتكلم في الأدوية التي يسهل وجودها ولا يتمذر في أكثر المواطن إمكانها كلاماً مختصراً من غير تقليل ولا تطويل. بدأت ممثلاً وكتبت مطيعاً وإن كنت عارياً من كتبي لما علم من طول محنتي.

وأرجو أن يكون كلامي أول قول رفع في علم الطب إلى الدولة الظاهرة العلية وجمع للطائفة الكريمة فأرجو بذلك شرفاً يخلد وذكرأ في طاعة الله بحمد والله أسأل التوفيق بقدرته.

ذكر الأغذية بحسب الأزمان

إنه لما كان الهضم في الشتاء أقوى وجب أن تكون كمية الغذاء أكثر ولما كان أبرد وأرطب وجب أن تكون الأغذية أحر وأيس.

وأما الربيع فاعتداله معلوم وهو أفضل الفصول غير أن الأخلاط تتحرك وتنشور فيه كما أن الرطوبات التي في الأشجار تتحرك في زمن الربيع كذلك الحال في أجسام الحيوان كذلك يستفرغ فيه ما يجب استفرغه من الأبدان لجري الأخلاط فيها ولأن الربيع معتدل في ذاته فيحتمل للأبدان من الاستفراغ فيه ما لا يحتمل في سائر الفصول وكذلك يحتمل فيه من التخليط ما لا يحتمل في سواه وكذلك يحتمل من التعب والنصب والجماع والسهر.

وأما الصيف فهو حار يابس والهضم فيه ضعيف والاستفراغ فيه غير محمود ولذلك نجشبت إلا عند الضرورة.

وأما الخريف فمشتت المزاج ذو اختلاف وقد رأى بعض الأطباء استفراغ الأبدان فيه وليس الأمر كذلك فإن اختلاف المزاج يضعف قوة الأبدان.

ذكر الأخباز

أفضل الأخباز خبز الحنطة^(١) المختمر الذي يطبخ في التور ويعد الذي يطبخ في الفرن وأجود أخباز ما أكثر فيه من الماء حين يعجن فإذا طبخ كان شبيهاً بإسفنج البحر في الثقب الذي يداخله. حار باعتدال وطيب يصلح بالناس عموماً في الأصحاء والمرضى وفي جميع الأزمان والأستان. أفضله ما أكل يومه وقد فتر حر طبعه وأرداه ما تقدم عجنه وطبخه.

والفطير^(٢) من الخبز رديء بطيء الانهضام ويكون منه خلط فيج نهي بلغمي وهو لأهل الجهد والتعب صالح.

خبز الشعير^(٣) هو أفضل الأخباز بعد خبز القمح وهو بارد يابس باعتدال غذاؤه أقل من غذاء خبز القمح يقصر غذاؤه عن غذاء خبز القمح بقدر ما يقصر غذاء خبز

(١) القمح: لو الحنطة نباتات عشبية سنوية معروفة من فصيلة النجيليات، منها أنواع عدة: الحنطة الشائعة، الحنطة القزمية، الحنطة المسجعة. تعتبر الصين الموطن الطبيعي للحنطة. تحتوي الحنطة على فيتامينات عدة، مخدّ، يقيد في حالات فقر الدم، والوهن الجسدي، والضعف الذهني، والنمو، والكساح، والسلس، والحمل، والرضاعة، ربما أنه مفوّر جداً فمن المستحسن أن يجتنبه المصابون بالضغط الدموي المرتفع. ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الشناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧.

(٢) الخبز الفطير: المعجن الذي يختبز من ساعته دون أن يختر. [الفاطوس المحيط، مادة: الفطير].

(٣) الشعير: جنس نباتات زراعية، حبة، سنوية، في الفصيلة النجيلية التي منها القمح، ولؤل: إنه أول نبات زرع وحرثه حضارات العالم القديم، نسب القدماء إلى الشعير خاصية حفظ الأشياء من التعفن والتفتر، قال ابن الوحشية: «لو تركت في الشعير حبةً يتناقد لم يتغير»، وأكلت في كل يوم عنباً طرياً كأنه قطف من كرمه. وقال ابن سينا: «الشعير يستعمل ضد الكلف غلاماً، ويطبخ بالخل الحاذق، أو السفرجل، ويضمّد به القروح». والجرب المقروح. وهو جلاء وغذائه أقل من غذاء الحنطة، وسأؤه أغلدى من دليقه، ويطرب الحميات، وهو نافع. وهو ملين، ملطف، مفوّر عام خاصة للأعصاب وللقلب. الشناوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

القمح عن غذاء خبز الدرمل^(١) فإن خبز الدرمل أغذاها. وخبز الشعير يصلح بالمحرورين في زمن الصيف.

وأحمد كل نوع منها ما أحكم طبخه في التنور وبعد التنور ما طبخ في الفرن وبعدهما ما طبخ في الملة^(٢).

وأما سويق^(٣) الشعير فمن أفضل الأغذية بعيد من أن يفسد في المعدة يبرد باعتدال ويقمع الخلط الصفراوي يقصد، يغذي باعتدال يصلح للمحمومين حمى حادة وخاصة في الصيف لمن حم وللأصحاء أيضاً إذا شرب بالماء القراح.

وأما كشك^(٤) الشعير فإنه يبرد باعتدال ويرطب ويجلو وينفع من الحميات الحادة ويسكن العطش جيد للشبان في زمن الصيف وإذا غسل به الجسم نقاه وفتح مسامه ولذلك يغسل به جسم من تعب أو سافر في حر شديد.

وأما خبز الثلث^(٥) فمزاجه مزاج خبز الشعير غير أن خبز الشعير خير منه في خصال كثيرة.

وخبز الدخن^(٦) أبرد وأيسر من الشعير وهو أكثر إمساكاً للبطن من خبز الشعير ومن خبز السلست، وخبز العلس^(٧) مثله.

وخبز الجلبان^(٨) رديء قد خُبر منه أنه إذا أديم أكله أرغى الأعضاء لا خير في إدماة استعماله.

(١) الدرمل: دقيق الحواري. [لسان العرب، مادة: درمل].

(٢) الملة: الرماد الحار والجمر، ويقال: أكلنا غير ملة، ولا يقال: أكلنا الملة. [لسان العرب، مادة: ملل].

(٣) السويق: ما يُسقى من الحنطة والشعير. [لسان العرب، مادة: سرق].

(٤) الكشك: ماء الشعير. [القاموس المحيط، مادة: الكشك].

(٥) الثلث: بالضم، ضرب من الشعير، وقيل: هو الشعير عنبه، وقيل: هو الشعير الحامض، وقال الليث: الثلث شعير لا قشر له أجرد، زاد الجوهري كأنه الحنطة، والأول أصح، لأن البيضاء الحنطة. [لسان العرب، مادة: صلت].

(٦) الدخن: الجاورس، وفي المحكم: حب الجاورس، واحلته دُخنة. [لسان العرب، مادة: دخن].

(٧) العلس: عشب سنوي دقيق الساق من لفصيلة القرنية، مفد جفأ، سهل الهضم، مفيد للحليب عند المرضع، ومفيد للبول، يفيد في علاج فقر الدم، يحفظ الإنسان من النخر. ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الفتاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧.

(٨) الجلبان: وهو حب أغبر أكثر على لون اللحم، إلا أنه أشد كدرة من وأعظم جرماً، يُطبخ. وهو البازلاء بلغة أهل المشرق. [لسان العرب، مادة: جلب].

أما خبز السليم^(١) فحار يابس إذا استعمله السلمي المراج لم يكذب ضرره

وأما خبز البنج^(٢) بارد يابس وهو ألد من سائر ما ذكرنا بعد القمح والشعير والطبيعة تألهه.

وأما خبز اللوز^(٣) بارد يابس قليل الغذاء جداً.

وأما خبز الفول^(٤) فمائل إلى البرد قليلاً يابس تكون عنه أحلام وديثة وقل ما يرى أكله رؤياً وهو يخل بالدهن ويحدث رياحاً في المعدة وأوجاعاً فيها

وأما خبز الجعص^(٥) فهو أصلحها بعد القمح والشعير يعذب غذاء كثيراً فيريد في المني بقوة قوية ويشد الإنعاط^(٦) ورياحه دون رياح الفول بكثير

(١) السليم: الزؤان يكون في البر، سرادبة (الساحل العرب، مادة شدم)

(٢) البنج وهو الشوكروش، بيت عشبي سام من الفصيلة الباذنجانية، منوم، مخدر، مطارد للنفث من البطن والتفليس كالمغنس الكلوي، وآلام المثانة، والربو، والشلل ويسعمل مع الزيوت لتليكا ودهناً مسكناً للتدري بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد نمن الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

(٣) اللوز: نبات زراعي، عشبي، سنوي، من الفصيلة النخلية لم نعرفه العرب ولم يرد في كتبهم القديمة، أول ما وردت اللوز في إسبانيا، ثم فرنسا، وكانت تزرع لطف الدواب يحتوي دقيقتها على ٣٥٩ وحدة حرارية في كل مائة غرام. توصف للذين يعانون من ضغط الدم، لأنها تحول دون تكون مادة الكوليسترول منه، جداً، مشطه، وبناته ومنظمة لوظيفة المعدة الدرقية ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين المصري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٤) الفول: نبات من الفصيلة القرية التي تشمل الجعص، والعدس، والفاصولياء، واللوبيا، يعرف الفول بهذا الاسم في الشام، حُرث الفول منذ القدم، وقيل فيه أساطير وخرافات كثيرة، منها أن العيسوب الإغريقي ليتاغورس كان لا يأكل الفول لأنه يعتقد بأن الفول مأوى لنموس الموتى، يحتوي الفول على فيتامينات عدة، وأصلاح معدية، و٧٢ وحدة حرارية في كل ١٠٠ غرام يناسب جميع الطبقات لسهولة هضمه، إلا أنه يثير بالأشخاص الأممية الجهورية للتنفخ لذلك يجب دهنه بمقدار من الحفرووات الطازجة ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين المصري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٥) الجعص: نبات زراعي، عشبي، سنوي، حني من فصيلة القرية، موطنه الأصلي جنوب أوروبا وحوض البحر الأبيض المتوسط ينمو نباتاً اعتدائياً هاماً في كثير من مناطق أمريكا الوسطى، يحتوي على ٢٢٥ وحدة حرارية في كل ١٠٠ غرام ملو للفول، صفت للجعص، مسفر، مشط للأعصاب والمخ، مهي على الهضم، طارد للدهن، مقو، مطهر للجهاز البولية ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين المصري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٦) الإنعاط: الشين، وتمطت المرأة شَبَقَتْ وانتشلت أن فُجِيع، وتمط الرجل تشين الجماع (السان العرب، مادة تمط).

وأما خبز اللوبيا^(١) فيحل بالذهن أيضاً

وأما خبز الكرسنة فيحدث قياءً ورياحاً وليست رياحه كثيرة ولكنه كأنه يحالف جوهر الإنسان فيكرب ويغثي وهو حار يابس.

وأما خبز القنب^(٢) فهو أيضاً بارد يابس ولا يابس باستعماله

وأما خبز الأرز^(٣) فحار يابس صلب بطيء الانهضام ويكون عنه حلط غليظ يولد السدد في الأحشاء وفي سائر البدن ويعقل الطير

وأول خير - رعمت الأوائل - اتحد خير خبز البلوط^(٤) وهو غليظ يابس يعمل إلى البرد يسدد الكبد ويفسدها خاصة أوجاع المعدة وكذلك خبز الشاء بلوط المعروف بالفسطل^(٥).

(١) اللوبيا، نبات دوائي سنوي من الفصيلة القرية مغلية، لا تنمو، مهددة للأعصاب، مغيرة للبول، مطوية للكبد والبنكرياس ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الصنناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) القنب والقنب، غريب من الكتان، والكتان نبات دوائي، حولي، يزرع في المناطق المعتدلة والباردة، يبلغ ارتفاع ساقها مترًا، وهي مبرومة سلسا، تنبت على جانبيها أوراق غير متقابل، الجزء المستعمل طيًّا من الكتان هو بطونه بعد ضغطها وتجهيزها، تفيد من الحرارة الصدرية، والبرد، ملين، ملو للبول الصنناوي بالأعشاب والنباتات، قديمًا وحديثًا، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

(٣) الأرز، نبات سنوي من الفصيلة النجيلية، هو غلب صغر بذورها حب أبيض صغير هو من الأغذية الرئيسية فتلت سكان الأرض قديماً يتعمدون به، ورج الأرز في الصين قبل حوالي ألفين وسبعمائة سنة من الميلاد يحتوي الأرز على ٣٥٧ - ٣٦٠ وحدة حرارية في كل مائة غرام مقو للجسم، خافض للضغط، يحلل البول، يشد البطن شدة يسيرة، يقوي المعدة، له تأثير في خصب البدن، وريادة السي، وتصفية اللون ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الصنناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٤) البلوط، من أهم أشجار الأحراج، من الفصيلة اليوطية، يصل ارتفاعه إلى ٢٥ مترًا، حوده صلب، لحده صلب ومغشوق يمكن زراعته من الخشب الجزء الطبي منه هو لحده (قشر) الأشجار القوية طيلة السنة وعلى الأغصان في الشتاء يصنع من لحده البلوط صيغة لمعالجة التلج في أصابع القدمين، والتهاب لك الأسنان. الصنناوي بالأعشاب والنباتات، قديمًا وحديثًا، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

(٥) الفسطل وهو الكتانة وشعره معروف عند الشعوب القديمة منذ ما قبل التاريخ، استعملت هذه بيتاً وحشياً لأكثر من مائتي سنة في بعض البلدان مشقة، مرصنة، مطوية للمصلات، والأعصاب، والشرابين، مطهرة للمعدة، نامة ضد فقر الدم ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الصنناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

وقد يتخذ المساكين أخشاباً كثيرة من أصول الصار^(١) ومن حبوب كلها رديئة مثل حب شجر اللادن^(٢) وكل ذلك رديء غير موافق بوجه ولا حال فاعلم

ذكر اختلاف الخبز بحسب اختلاف صنيعته

قد علم أن الكعك والشماط خبز ولكن لما دخلهما الزيت الذي يعجن به وتشبثت عند الطبخ حدثت فيها قوة [كبريتية]^(٣) فهما مصران بالمحروري المراج وبالمحمومين حمى حادة ويسائر المحمومين.

وأما اختلاف الخبز المحتر فإذا حُمس^(٤) فغير المُخَمَّس خبز مما حُمس بكثير لأنه يصلب فيطلى هضمه

وأما الخبز المحمص فالمصح إذا حمس أطبا نهضه وكانت عنه رياح وقيل عداؤه فإن أكل القمح نيئاً كان أضر وكانت خاصته أن تكون عنه حياث البطن

وأما الشعير فإنه إذا حمس ثم طحن كان منه سويقه وقد ذكرته وقد يحمص أساس الباقلاً والجنص فيكون هضمهما أطا ويحمسون السمسم وهو محمص وغير محمص محل بالمعدة ومُثَبِّت.

والسمسم^(٥) حار رطب يولد بخر المعدة ويكون عنه القيء فإن صادف من في

(١) لم ألق على معاني

(٢) اللادن يؤخذ اللادن من شجر يذوب الرماد طويلاً ومربهاً، إلا أن رذقه مريض يصل بهضمه بعض، صلب دقيق له زهر إلى الحمرة، يحلف ثمرة كالريونة تحتوي على برودتين أسود يوجد هذه الأشجار بكثرة في حوض البحر الأبيض المتوسط، أوراقها تنمو مادة صمغية سائلة منها نقطاً هي المعروفة باللادن يستعمل مضماً بعد الأكل ليساعد على هضم المواد الشوية لأنه يزيد إمرار اللدباب، ويستعمل كذلك في عمل بعض الصلصات الطيبة المتناولي بالاعتدال والياناس، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، المطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

(٣) في الأصل: كبريتية، ولعل هذا تحريف

(٤) حُمس: الشد ويسمى [السان العربي: حادة: حمس]

(٥) السمسم هو سات سوي، يعني من العسلية السمسمية، وهو سات فوق الدروع، وقد يتفرع ويكون برود في ظرف كتحف الأصبع، والبرود على أطرافه على سبب مستقيم، زهره أبيض موشع بحمرة وصغيرة بيضاء في الهند والحبشة ويسمى في الحبشة [الحلجلان]، ويورد في آسيا والشرق الأوسط والسودان يحتوي السمسم ٤٢٪ وحمض دهني في كل مائة غرام العائلة الكبرى من السمسم تكمن في ريقه الذي يستخرج من بلوره يستعمل في صناعة الفريوب، والزبدة، والصابون، والمطبوخ، والمطاط عصارة شجرة تظلل الشجر، يُسمى جذاً، يلد الحبيص، يزيد في قوة البناء ومادة المي جيد =

معدته صفراء راد فيها واستحال يادن الله إليها وكذلك يزر الكتان^(١) حار رطب وعداؤهما صالح إذا أجاد هضمهما.

فضيلة الخمير

الاختمار بمجل الهضم في المحتمر إذا كان الاختمار باعتدال وأما إذا أفرط الاختمار فإنه يكون سبباً لتعجيل فساد الأحلاط وعفونتها

ذكر الأحساء

الحريرة^(٢) المنحلة من الحنطة يكون عنها خلط غليظ يء وحريرة دقيق الشعير خير منها وكذلك حريرة الدرة والبَّح

وأما الأحساء المنحلة من الأخبار المحتمرة بعد طبخ الأخبار فإن أفضلها حو خبز الفمخ المحتمر للأصحاء ولا بأس به للمرضى وحو خبز الشعير أقل تغذية منه وهو صالح [للمحرمين]^(٣) حمى حادة.

والثرائد^(٤) كلها يكون عنها بلغم غليظ فأما ما يقلى من الأحياز فإن هضمه يبطئ بحسب [ثرائد]^(٥) صلبة جرمه وتقل رطوبته ويحدث فيه مزاج كبريتي بحسب الريث الذي يقلى فيه فإن كل ما يقلى لا يحلو من المراج الرديء

١- لصين العس والربر ماذا نأكل؟ خصائص النباتات والأعشاب، محمد لمبي الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨

(١) يزر الكتان بعد في علاج التلوات الصدرية والبرد على البول، ملتي، يحضر منه لبح ومفروحات للأورام، والالتهابات، وحض شرابة التناوي بالأعشاب والنباتات، قليماً وحديثاً أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩٦.

(٢) الحريرة. الحساء من العسم والدقيق، هي حساء مشهور ومعروف في بلاد المغرب تطبخ باللحم والحنس والعس، ويضاف إليها الكثير من التوابل

(٣) في الأصل: «للمحرمين»، ولعل هذا تحريف

(٤) الثرائد ما يهشم من الخبز ويبل بهاء العطر وغيره، ولترددت [لسان العرب، مادة ثرد].

(٥) في الأصل: «قريء»، ولعل الصحيح ما أثبتته لسانة العس وألسن الكلام

ذكر اللحوم من الطيور^(١)

أفضلها الدجاج الذكران والإناث ولحوم الدجاج ثم لحم الحجل وكلها مائلة إلى
البيس قليلاً

وللحوم الدجاج خاصية وهي أن أمراقها متى شربت تعاليت عدلت المراح ولذلك
تسقيها لمن ظهرت عليها غلة الجذام وهذه اللحوم كلها نافعة

ولحم الحجل إذا سُيق وطُبخ واكل عقل البطن وإذا شربت أمراقها من غير أن
تسلق أطلقت البطن وكذلك تفعل أمراق الدجاج وخاصة مسمها
ولحوم الدجاج تصلح حال المسهوكين والفاقيين.

وأما لحوم اليمام والحمام الإنسي والحمام الوحشي والقطا

فمن اليمام حار يابس لطيف الجوهر والحمام الإنسي حار أرطب مزاجاً وأغلظ
جوهرأ من اليمام.

وأما مراحها فكثيرة الرطوبة العصبية جداً ولها خاصية هي إحداث أوجاع الدماغ
المعروفة بالشقيقة وخاصة أعناقها ورؤوسها.

والقماري غليظة سوداوية والنخس الطيب جوهرأ منها. وأما القطا فعليظة
الجوهر سوداوية وليس في هذه اللحوم الطيب جوهرأ من اليمام ولها خاصية في أنها تزيد
في الحمط وتذكي الدهن وتقوي الحواس

وأما العصافير [محرقة]^(٢) ياسة وفيها حير من مِسْنِها وكلها صالحة نافعة من
الدلع واللقوة ومن أنواع الاستسقاء وهي تزيد في قوة الجماع

(١) تراجع غذايا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أمين القنطاري، دار المعرفة، بيروت،
١٩٩٨، الفصل الرابع، ص ٧٧-٧٨

(٢) في الأصل "محرقة"، وليس التصحيح ما أتينا لوجوب ارتباط جراب الماء بالنا،

وللبصايص قوة في تعتيت الحمى والفتاير قوة مديعة إذا شربت أمراقها في إطلاق القولنج قد حصها الله بذلك كما حص الحمام الأهلية الراعية لني تأوي في الأبراج بأن تقوي الحرارة الغربية بزيادتها في الحار العريوي وحمل أنعاسها لمن تكون في بيت سكناه أماناً من الحذر والسكنة والعالج

القول في الكراكي^(١) والبرك والإوز والأطواس

الكراكي حارة يابسة بطيئة الانهضام شحومها نافعة من الأوجاع التي تكون عن أسباب باردة وكذلك البرك الأهلي والبري في ذلك أقوى والإوز على ذلك وكلها نافعة لأصحاب الأسرحاء والقالج تعبر بالمحرورين من الناس وانهضامها يعسر وخاصة في زمن الصيف

وحرث عادة الأطباء العلماء أنهم كانوا ينسجون هذه الأطيار الصلبة اللحم قبل طبخها بساعات ويتركونها معلقة بربطها هذا منهم طلب لأنه يسرع انهضامها كما أن الحمير في الحيز يجيد انهضام الحبر في المعدة وكذلك نقاء الأطيار الصلبة اللحم بعد ذبحها بساعات يجيد هضمها في المعدة

وأما الأطواس فإنها أعظم جوهراً من الحمام وأخف مراجاً وهي في سائر ذلك شبيهة بها

والجباري عليظة الجوهر سوداوية تميل إلى الحر واليس ولقائصتها حادة بديمة أن قشرها الداخلي إذا جفف ووضع في إكحال العين مع من نزول الماء في العين.

وأما النعام فحارة يابسة بإمراط صلبة اللحم سوداوية الجوهر شحومها قوية في تسكين الأوجاع الحادثة عن أسباب باردة ولقشرها حادة ينفع الممعددين ويستعمل في تعتيت الحصة.

القول في السمان

أما إن جعلت السمان نوعاً من العصافير لم يخرج عن [الجادة]^(٢)، وإن جعلها

(١) الكركي بالضم طائر، يخلط دماغه ومرارته يدهن الزبد مسحوطاً للكثير السمان، عجيب ورنها لا ينسى شيئاً بعده، ومرارته يماء السلق مسحوطاً ثلاثة أيام تُبرئ من الفتور البتة، ومرارته تنفع من الجرب، والبرص جلاد [المنوس المحيط، مادة: الكركي]

(٢) في الأصل: فالجادة، ولعل هذا تحريف.

نوعاً من الحجل لم تكن في ذلك أيضاً أحر جاحاً عن حسها

أما جرمها فأجرام العصافير أشبه وأما مزاجها فكانه وسط بين مزاج الدجاج وبين مزاج الحجل وهي إلى مزاج الدجاج أميل وهي ألطف وأميل إلى الحر قليلاً وهي بحلة الكيموس^(١) طيبة الطعم نافعة للأصحاء وللناقصين ولحومها تغت الحصى وتدر البول.

وأما الزرايزر فكانها شيء بين العصافير وبين النمر وهي نوعان أما الأسود منها فأحر وأبيض.

وأما الآخر فدونه في الحر واليس وكلاهما لطيف الانهصام عليظ الجوهر وهي تأكل حيوانات سمية فهي لذلك ربما أصرت بأكلها وكذلك السماء ولذلك يجب إمساكها أحياء يومين أو ثلاثة وحينئذ يستعملها ليهضم ما قد أكلت من تلك الحيوانات في أبدانها وبعد ذلك يستعملها.

فإن اعترض معترض علي لهذا بأن يقول فإنه إن انهصمت أعذبتها في أبدانها فأبها مع ذلك يبقى في الكيموس شيء مما يتولد عنها وهذا لعمرى شيء يحبل لسامعه أنه حق وليس كذلك فإن الخالق سبحانه قد جعل فيها قوة تعيد بها هضم الرديء حتى يعود محموداً. وهذه الخاصية إنما هي جملة جوهرها وعلم البشر مقصر عن إدراك ذلك كما يقصر عن إدراك أشياء كثيرة.

فإن الإجماع قد وقع بين جميع الأطباء في أن الدجاج أفصل اللحوم بإجماعهم وهم يرون سفي أمراقها لمن بدأ به الجفام ويستمدون على ذلك ويستقدونه كما أنه الحق. والدجاج براها تأكل حيوانات سمية لو أكل الإنسان منها درهما لتجذم على كل حال بما قدر الله سبحانه فلما جاد هضم ذلك في أبدان الدجاج انقلب عينه فيها حتى إذا سجد أمراقها تنفع المجذومين معاً لا يذكره أحد من الأطباء.

ذكر النقر^(٢)

وأما النقر فأبها عليقة الجوهر حارة يابسة، والكيموس المتولد عنها رديء وهي مع ذلك تؤكل وطعامها إذا أجيد طبخها صالح، اعلم ذلك تصب إن شاء الله تعالى.

(١) الكيموس هي عبارة الأطباء هو الطعام إذا انهضم في المعدة قبل أن يتصرف عنها ويعبر دماً، ويسمونه أيضاً الكيلوس. [لأن العرباء مادة كسر]

(٢) النقر طائر يشبه المصعور [لأن العرباء مادة نقر]

ذكر الغربان والبيزا والصقور والحدأة والعقبان والرخم

هذه كلها حارة ياسة وكلها لطيفة الهمسم والذي ذكر الأطباء أن أكل البزا والصقور وما له جراحة من الطير يشجع القلوب ويشد النفوس ويقويها وأما الغربان والرخم والحدأة فلهجومها رديئة وليست باللذيذة ولم تجر العادة بأكلها وأما مرارتها فإنها تحلي العين وتقويها متى وقتت في الأحوال وفراح البزا والصقور لذيدة الطعم تشجع النفوس وتنفع محاصة من المالمخوس^(١) المرافية وغيرها من أنواع المالمخونيا.

ذكر البيض

المعهود منها عند الناس إنما هو بيض الدجاج^(٢) وبيض كل طائر أصعب حراً من الطائر الذي هو بيضه وأصعب تجفيفاً.

والبيض إذا أكل يمرشت^(٣) صالح يعدي تعدياً حساً وإذا طبخ مسلوفاً حتى يصلب نفع من إطلاق الطن. وإذا سلقت حتى تحتر ولا تسع إلى حد الصلاة سككت السعلة التي تكون من خشونة الرئة الحادثة من العار أو من الدخان أو من أكل شيء يابس أو غيره مما يحش قصبه الرئة من الأشياء القابضة والحريفة^(٤).

وإذا وضع دقيق البيض في العين الرمدة معها وإذا استخرج دهن محاحها كان الدهن يسكن الأوجاع سواء كانت من أسباب حارة أو باردة حاشا أوجاع الحمرة

وإذا مضخت نبتة ووضع على البدن أحدثت فيه إملاسا حساً وهذا إنما يصلح ذكره في كتاب الربة.

وإذا تحسيت مسلوفاً لم تصل بعد كانت ناعمة من سحق المعى ومن الأكم العارص في السعلة وفي المعى من شرب الأشياء السميّة وبها قوة غير قوية في النفع من السموم عموماً.

(١) المالمخونيا اضطراب ملازم للعقل نسيه شدة الغم وتعرف بالسوداء وهي يونانية (المنجدة في اللغة والأعلام، مادة على).

(٢) راجع. غلاظة خصائص اللحوم والأسماك والطيء. محمد أمين القسناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨ الفصل الرابع، ص ٧٩ - ٨١

(٣) يمرشت وهو اليمس عندما يساق أو يلقى ويؤكل قبل مضوجه

(٤) الحريفة طعم يحرق اللسان والمم اللسان الحريء، مادة حروف.

وأما بيض البرك فهو أيضاً لذيذ الطعم عند الناس وهو أحر من بيض الدجاج وأقل رطوبة

وبيض الإوز قريب منه وبيض الحجل أحف من بيض الدجاج

وأما بيض الحمام فأحر من بيض الدجاج وأدطب ولذلك يعين على الجماع معونة صالحة وجميع البيض يعين على الجماع وخاصة إذا طبخت بالصل أو بماء الدمن

وأما بيض النعام فأحر وأقل رطوبة مما ذكرته من سائر البيض

وبيض العصفير أحف من سائرها والطف جوهرأ

وأما بيض الأطواس فكما أن الأطواس أعظم جوهرأ من الدجاج كذلك بيضها أعظم جوهرأ وهي في سائر ذلك مثل بيض الدجاج سواء

وأفضل ما يستعمل البيض كما ذكره حين يؤخذ بيض عشر عدداً تكسر وتحلط في إباء حتم^(١) ويوضع عليها من الزيت والحل والمرى النقيع من كل واحد معرفة صالحة وتحرك على النار حتى يثخن جرمها وتزل عن النار

والناس يطبخون البيض على أنواع مختلفة منها أنهم يخلونها، ومنها أنهم يعملون منها أمراقاً بالفتات والكزبرة ويطبخونها في الفول أو في غير الفول، ومنها أنهم يخلطونها بالزبد الطري ويمجنونها به ثم يخلونها ويستعملونها بالعسل وهو شر غذاء يعقب أمراضاً رديئة صعبة.

وشر من هذا أنهم يمتنون البيض في الحوت ويطبخونه معه ثم يأكلون ذلك وهو أضر من السم.

وأما قشر البيض إذا حمس وشرب فإنه يقطع الإسهال وإن وضع في الأكحال جلا البصر وجفف الدمة ونفع المين.

ومحاج البيض أفضل من بياضها بكثير ^(٢) [لذلك] ^(٣) من أراد [أن] ^(٤) يجنب صرها استعمل المحاج وحدها دون البياض.

(١) حتم الحرة الخضراء [القلموس المحيط، مادة حتم]

(٢) في الأصل طلاك، ولعل هنا تحريف

(٣) زيادة اثبتها لسلامة النص وأصل الكلام

ذكر اللحوم من المواشي على أربع^(١)

أكثر ما يستعملها الناس لحوم الغنم^(٢) وهي حارة رطبة أفضلها ما ليس بالصغير ولا باليمن الكبير من الذكران خاصة ثم لحم الحصى من الذكران لمعتدل بين الصغير والكبير ثم الإناث المعتدلات في العمر

وأما صغار الغنم فهي رطوبة كثيرة جداً وهي لذيدة الطعم ولكنها تحدث في الأبدان رطوبات كثيرة فضلية ولذلك يجب تجنبها فإن استعملت فشواء في السهود أو في الفرن أو بالمري وذكران صغارها أشبه من إناثها بكثير وبالجمله

فإن لحم الصان كله إنما يجب أن يستعمل بما يجهض من رطوباته مثل الطبخ بالمري ومثل الطبخ بالزيت الكثير ومثل طبخها بالحل وشر ما يستعمل إذا استعملت في الثريد أو مصيرة فإن مضرتها حيث تنصاعف أصعافاً

ذكر المعز

أفضل لحوم المعز^(٣) صغارها وخاصة الذكران منها وشرها كلها المس وفحول الضراب منها شر من الخصيان والذكران شر من الإناث

تغذي صغارها باعتدال وتريد في اللحم زيادة محموددة وتعين على الباه^(٤) معونة صالحة وخاصة إذا طبخت باللحم أو بلون يقع فيه الجحش

وأما الشوارف^(٥) منها فإنها تحدث فساداً في الأحلاط وضروب الوسواس وأنواع الجنون، وأقل ما تحدث ساداً في الرأي، وكثيراً ما تحدث الصرع، والجرب الفحيح وأمرؤها مدمومة جداً.

(١) راجع حناؤنا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أسبى الضاري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨ الفصل الرابع، من ٦٧ - ٧٣ وتجدد الإشارة إلى أن أكل لحوم هذه المواشي غير جائز

(٢) راجع حناؤنا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أسبى الضاري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨. الفصل الرابع، من ٦٧ - ٧٣

(٣) راجع حناؤنا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أسبى الضاري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨ الفصل الرابع، من ٦٧ - ٧٣

(٤) الباه الباهة النكاح، دليل الحظ من النكاح، أبو الجوامع

(٥) الشوارف المتقدمة في السن

وأما لحوم الجداء فإنها كادت تخرج لإفراطها في الجودة عن اللحوم من ذوات الأربع

وأما لحوم الجمال^(١) فإنها غليظة الجوهر جداً يابس باردة يبطئ انهضامها، وشحومها أعظم من سائر اشحوم ولذلك ترى شحمها يجمد وهو حار للمس

وأما لحم البقر^(٢) فإنه غليظ الجوهر سوداوي يابس بارد بحسب النظر الطبي وأما من حيث إنه لحم خارج عن النظر الطبي.

ولحوم البقر كلها فيها عسر ويطء في الانهضام وصغيرها الراصع لا يابس به في جودة الجوهر وهو لا أقول سريع الانهضام إلا بقياسه إلى مسها وكذلك لا أقول إنه بطيء الانهضام إلا بقياسه إلى الدجاج والدراج ولحم الجدي الصغير فضلاً عن الدجاج

القول في لحوم الصيد

لحوم الصيد كلها - أعني ما يمشي على أربع - غليظة سوداوية فأغلظها لحوم بقر الوحش وهي أحر من الأنسية وأجف، ثم لحوم حمر الوحش وكلاهما سواء بارد يابس.

ذكر لحم الأيل

وأما لحوم الأيل فالأنثى خير من الذكر والصغير خير من الكبير بكثير وهو حار يابس غليظ الجوهر يولد أحلاطاً سوداوية وأمراضاً سوداوية وعلى حاله فهو أشبه من المعز الشارف.

والصغير جداً الراصع الذي لم يعرف العشب فلا يابس به وهو مثل الجدي الكبير الذي قد ابتدأ في أكل العشب والأنثى أصلح من الذكر

(١) يراجع عداونا حقائق الدعوم والأسماك والطيب، محمد أمين الضعوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨ الفصل الرابع، ص ٦٧ - ٧٣

(٢) يراجع عداونا حقائق الدعوم والأسماك والطيب، محمد أمين الضعوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨ الفصل الرابع، ص ٦٧ - ٧٣

ذكر الوعول

الوعول حارة يابسة بطيئة الهضم إناثها خير من ذكرانها، لحظ المتولد عنها
سوداوي والصغير منها أصلح من صغير الأيل

ذكر الغزلان

هذا الحيوان إنما هو في البلاد المسحرة إلى البحر وهو حار يابس ليس جوهره
مثل جوهر البقر ولا مثل جوهر المعز الكبار وهو أحر وأصف من حدي المعز وهضمه
سريع وعناقه محمود صالح معتدل

والأنثى خير من الذكر وله خاصية أنه يقوي النفوس وإن استعمل ماء لحمه من
سقطت قوته أو عشي عليه من استعراخ أنعشه لا بأنه أسرع في تعديته من غيره بل
بخاصيته به .

ذكر الأرناب

الأرناب حار رطب، ومسته بطيء الهضم يابس المراج رديء الجوهر، وفيه خير
من الممن الكبير وأما صغار الأرناب وهي الحرائق فحارة رطبة تعدي بسرعة وتعين
على الشاة وخاصة إذا طبخت مع ماء النصل أو مع الماء الذي ينقع فيه الجئص

وحاصة الأرناب أنها تعنت الحاصة خاصة رأسها أنه إذا طحح الرأس تغايا بيضاء
وأكله المرتعش نفعه .

وخاصية رجله اليسرى أنها إذا علفت على المجد لم تحمل المرأة إذا جومت
والرجل معلقة في حرام الرجل والمرأة هكذا ذكروا

وأما خاصية في الحصى فإنه يفتتها وكذلك حاصة رأسه للمرتعش وذكروا أن دمه
إذا وصح على النعش أزاله والكلف عن الوجه وأذهب ذلك

ذكر الرثم

هذا حيوان ليس في بلدي ورأيت مجلوباً وهو حار يابس ألصق جوهره من الأيل
الصفار لقربه من صغار الغزلان في المنفعة

ذكر الكرم

وهو أيضاً ليس في بلدي ورأيت محلوياً وهو حار باس وهو قريب من الرتم وهو اللطف جوهرأ منه بكثير .

ذكر الذئب

مراحه شبه بمراح الإنسان جداً حار رطب عظيم الجوهر .

ذكر السبع

السباع كلها حارة يابسة والكلاب نوعاً منها وكذلك الدواب والفهود والثعالب والأشد والسمور وغير ذلك من السباع كلها حارة يابسة . أشدها حرأ الأسد والثمر وما سوى ذلك تابع بفضل بعضاً .
وهي كلها بطينة الهضم رديئة النداء لا خير في استعمالها وخاصة ما هو قد أسن منها

ذكر القنفذ

هذا الحيوان مراحه متشنت فجلدته حارة يابسة ولحمه حار جداً وليس يبابس ولكن إما معتدل وإما حارج عن الاعتدال بشيء يسير وهو لذيذ الطعم
شحمة لطيف جداً يسكن الأوجاع الحادثة عن أسباب باردة وينفع من الكزاز واللقوة إذا أدهن به . ومتى دهن به الذكر أحدث ثمة رائحة عند الجماع وإسقاطاً قوياً .
وإن أدهن شحمه أحر البدن وحلب البراعيث إلى من يدهن به
ودكره إذا جفف وشرب مسحوقاً أنعظ إنعاطاً قوياً شديداً وكذلك يعمل ذكر الأيل
خاصةً فيها
وجلدته إذا تبخر به المرء فرجه وكان به أسمر الول أطلقه
ودحان قشره - أعني جلده - يطرد الهوام كلها وكذلك يعمل دحان القرون
ودحان قرن الأيل في ذلك أقوى بكثير .
وأما الخضر فإن الشرع يمنع من ذكره .

ذكر السمور

وهو حار جداً خصيتاه هما الجندبادستر ومافعهما معلومة كثيرة وأما لحمه للأكل فهو ملغوم.

ذكر الضبع

الضبع نوع من السباع حار وليس بالقوي السن ولكفه اليمنى خاصة ذكروا أن من حبسها بسرت عليه ثورنه.

ذكر القنلية

أما القدماء فلم يذكروها وزعم المتأخرون أنها باردة يابسة وأنها تحدث رياحاً في البدن بحامصة جوهرها.

ذكر اليربوع وسائر الفئران

هذا حيوان أنواعه كثيرة وكلها حار يابس. وأصلحها يربوع مه بري لونه فرفيري حسن المظهر أكبر من الفئران وهو دون القنلية ثم اليربوع وكلها كما قلت حارة يابسة خاصتها إذا أكلت مشوية قطعت سيلان الدماغ وشر أنواعها كلها فئران البيوت.

ذكر الصب

الصب حار يابس ليس عِلْطُهُ محسب ذلك فهو يولد حرارة في البدن ويسب

ذكر الحيات

الحيات كلها حارة يابسة شرها كلها ما بعدت موطنها من المياه وأنواعها كثيرة كلها لها قوة في دفع اليبس عن البدن إلى الجلد والأفاعي في ذلك أفضل من سائر الحيات وإنث الحيات أجود من ذكراتها.

والأفاعي خاصة إذا خنقت بالأرجوان البحري ثم لعت بتلك الأحباط على عنق

من اشتكى بالحواسين أبرأته ولها حاصه أنها تنفع من الجذام حقق ذلك جاليسوس
وأما أنا فإني مراراً كثيرة أمرت من يشتكي من فساد مراحه بأن يأكل من لأفاعي
تعايا بيضاء فانفع بذلك وقد كنت أيام المنحان الأمير علي بن يوسف لي احتجت إلى
أن أطعمها من به فساد في مراحه والأفاعي هناك غير موجودة فأمرته أن يأكل من إناث
سائر الحيات العتاة البرية السمان فانفع بذلك

ويجب صندما يلمسها الذابح أن يمدحها ويضع سكينين حديدين عليها أحدهما في
أول الموضع الذي يأخذ في الرقة من جهة عنقها والآخر في أول الموضع الذي يأخذ في
الرقة من جهة دسه ويضرب صاربان على السكيني دفعة لينقطع طرفاها بمرة فربما إن
لم تنقطع بمرة سرى سمها في لحمها ويموت الذي يأكلها أو يألم ألماً عظيماً
أو يتخذ لها سكينان في مصاب واحد ومن الصواب أن تمد على ظهرها ليكون
قطع الحديد في أوجها قبل أن يأخذ في قطع عظمها
فإني رأيت أن ذلك أصلح بسبب الشرع فإن وقع الضرب عليها وبقي سبب يصل
بين رأسها وبينها أو بين ذنبها وبينها فإن الحرم في رميها بجملتها

ذكر النموس

هي أنواع كثيرة منها نوع ما يشبه الهر يسمى فلارجه ومنها نوع يسمى الدلق وهو
مثل الفلارجه ومما النموس الأهلية . أفصلها الفلارجه وهي حارة يابسة طيبة الطعم

ذكر الهر

الهر بارد يابس خاصته أنه إذا كان يماس الإنسان كثيراً أحدث السل والذبول وهو
رديء الغذاء مدموم لا حير في أكله

ذكر الضرب

الضرب ليس في بلدي ورأيت في بلاد المغرب ويبدو منه أنه عديم الجوهر أعظم
جوهرأ من القنفذ وأما جرمهما فمقتاربان وأظن أن القنفذ أيس منه وهو في سائر
الخصال مثل القنفذ

والقنفذ لا محالة ألد طعماً منه والظف جوهرأ ولم أجرب من مفاع شحمه شيئاً

ولا من مصاره ولا أذكر فيه خاصة أتحدثها والذي شبهه في مراحه أنه أشبه شيء بالقنفذ
البري المعروف والقنفذ الطيف جوهر آمنه

ذكر الجناد

هو من الحيوان الطيار وهو مع ذلك من المشاء على قوائم فهو كأنه داخل في
السوعين فلذلك أفردت القول فيه وهو حار بابس لطيف إذا قيس بسواه والكيموس
المتولد عنه غليظ رديء قليل نزر

والناس يستعملونه طحناً وقلياً وأشبهه ما كان أحمر اللون عظم الجرم سريع
الحركة وما يوجد منه في الأندلس لم تحر العادة يأكله من وجه ولا يست وسمعت
الناس يقولون أنه يقتل أكله بالأندلس ولم أتقن ذلك

وهو للمحرورين عظيم المضره ولأهل البلعم، ورطوبة الأنداد أشبه بكثير.
وكانه عند الناس من الكوامخ فما أكل منه على تلك السبيل فمضرته يسيرة وأما ما أكل
منه على طريق العداء فإنه يجهف ويحرق الدم ويعقب أفاع كثيرة، أمراضاً

ذكر الألبان

ذكر اللبن^(١)

أفضل الألبان لبن المعز^(٢) حين يحلب إذا شرب على الصوم وهو دهيء ويعذي اللبن تغذية محمودة حتى إنهم رعموا أنه يسمى المسلولين

وأما لبن الضأ^(٣) فكثير اللثة جداً وهو كثير المضار وافر الترطيب غليظ الجوهر مذموم

وأما لبن البقر^(٤) فأقل رداءة من لبن الغنم وهو أيضاً غير محمود

وأما لبن النوق^(٥) فإنه يقوي المعدة والكبد وهو بعيد من النجس والألبان كلها عموماً تطلق البطن

(١) يرجع عدلونا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨ الفصل الخامس بكامله

(٢) لبن المعز من أنفع المشروبات للجسم الإنساني، وذلك لما اجمع فيه من عناصر معدنية، لطف، مستقل، مرطب، مطلق للبطن، نافع من فروع الحلق، والجمال اليابس، قيمته الغذائية أكبر من قيمة لبن البقر عدلونا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨

(٣) لبن الضأ حليب السمك كان يعمل في الماضي لتغذية الرضع، ولقد عانوا لاستعماله في أوروبا مؤخراً لهذه الأسباب، هو أغلظ الأكلان ولرطبه، وفيه من الدسوس والروحم ما ليس في لبن البقر والماعز، إن التسمية بحليب الغنم تعطي نتائج أفضل مما تعطيه بقية أنواع الحليب وهو كثير الترطيب ولد، يؤمر به الشيوخ الذين يعانون من أليائهم المتبسة عدلونا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨

(٤) لبن البقر الأكثر استعمالاً خاصة في أنظمة تغذية الأطفال لأنه قليل الكلفة وأسهل أنواع الحليب للمرافة من جميع النواحي، بعد حليب الماعز طبعاً يعتبر حليب البقر البدوي وخصيه، ويطلق البطن باعتدال، يبطئ الهضم، ينفع من السعال، والقرص، والحمى المتعبة عدلونا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨

(٥) لبن الإبل هي بالموال القديمة، فهو قريب من حليب البقر، ولهذا كان مبرداً جداً وقد استعمل قديماً في أوروبا لتغذية الأطفال يأتي بالمرية الثانية بعد حليب السمك من حيث الجودة والعائدة عدلونا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨

ذكر الجبن^(١)

الجبن الرطب بارد رطب توكن^(٢) عنه أحلاط عليظة، إذا انهضم كان عنه عداء جيداً وأما الجاف فترديء ععوني يجفف وهو مع ذلك لا يحلو من تعين

ذكر الزبد^(٣)

الزبد بارد رطب عموماً يسكن اللذع وإذا طبع قلّ ترطيه واكتسب حرارة يسيرة من النار والملح.

ذكر الرائب^(٤)

الرائب بارد رطب يطلق البطر ويخل بالعصب والدماغ

ذكر الشيراز

الشيراز أصعب تبريداً من الرائب وأصعب ترطياً منه وهو أيضاً مضر بالدماغ والعصب

(١) الجبن الفوائد التي يحققها الجبن أكثر من أن تحصى، فهو غذاء هاضم إذا تناول المرء بعد الطعام، لأنه يمتص الحامض الزائدة في المعدة ويساعد على الهضم. يمد الجبن في علاج عشاء المثانة، والتهاب شبكة العين. نحملنا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨.

(٢) الركي. الاحتضار (لسان العرب، مادة: وكى).

(٣) الربد أو الرشفة، وهي إحدى مشعات الحليب، ويحتوي على كل سمياته، وفوائده، يضاف إلى ذلك ارتفاع نسبة المواد الدسمة لارتفاعاً كبيراً. تعتبر الزبدة أفضل من الحليب البشري كمادة غذائية حيوانية نظراً لاحتوائها على الفيتامين أ. نحملنا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨.

(٤) اللبن الرائب أو الرزوب هو المصنوع من الحليب بإضافة «الزبد» إليه، أو خمائر لبنه متخمة، وهو أشكال عدة، منها اللبن المشهور في بلاد الشام باسم «اللبن الرائب» أما في مصر فيعرف باسم «اللبن الزبادي». وفي اللغة التركية يعرف باسم «يوزورت»، وقد دخلت هذه الكلمة جميع اللغات الأجنبية، وفيها يمد أصبحت اسماً عالمياً للبن الرائب الذي له عدة أسماء باللغة العربية، من هذه الأسماء الحائر، والمصرب، والصرب، والمطر، والحيط، والمحيص، والماس، ويطلق عليه سكان دول البلقان اسم «غذاء السم الطويل». نحملنا خصائص اللحوم والأسماك والحليب، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨.

ذكر الخلاط

الخلاط من أعظم الأشياء ضرراً وأقواها تعميماً يجب أن يجنب على كل حال

ذكر ثرائد اللبن وما يطبخ منه

إذا طبخ اللبن ازداد طيباً وازداد لداً وارداً ضرراً شارباً وأما إذا صنع منه ثريد فقد جمع ثريده إلى مصرة الثريد مصار اللبن ومطبوخ اللبن على جهة العداء في نهاية المضرة وأما طريق الدواء فإنه إذا طبخ في قدر جديد وعمست مع ذلك فيه صبح جديد حتى يحتر قطع الإسهال.

ذكر الدهن المستخرج من الجبن الجاف

إننا قد مستخرج من الجبن الجاف دسماً كما يستخرج من سائر ما يمكن استخراج دهن منه ، ودهن الجبن حار يابس كثير التحليل يحلل بقوة ويقع من التآليل وأما ميس اللبن ففيه تبريد ليس بالقوي وبسهل ماء أصفر إذا شرب

ذكر الحيتان^(١)

ذكر جالينوس الحوت الكثير الأرحل فإنه مما يعين على الجماع بقوة وهو الريشاء ولا أشك أنه الذي يسمى عندنا القمرون، مراحه حار رطب باعتدال، هو لطيف الجوهر بعيد عن اللزوجة

فإن اعترض عليّ معترض بما قيل في أنواع الحوت إن من الشروط في جيدها أن يكون كثير الدم والريشاء تراها إما عديمة الدم وإما أن يكون لها دم يسير يخفى بالجواب هذا من شرط المحمود من الحوت، ولكن الريشاء من صفر الجرم في حد يخفى دمها لأنها لطيفة الجوهر فدمها الطيف وللطافته لا يظهر دمها وإلا فانظر من سائر الحوت ما يكون في جرم الريشاء ودمه ظاهر.

وإنما حمد الأطباء من الحوت أن يكون كثير الدم لأن أعظم الأحلاط موافقة لطبيعة الإنسان إما هو الدم ولما كان الحوت أكثر أحلاطه وأمشجه إما هو جوهر بلعبي على ما براه عياناً كان أحمد ما تكون الدم فيه وتثور إذ ليس نجد من الحوت إلا ما الرطوبة البلغمية فيه كثيرة، ولا يحصى عن الحس إلا الريشاء فإن الريشاء ليس فيها لزوجة وهي بعيدة عن ذلك للطافة جوهرها.

وأما سائر الحوت فأفضله ما كان أقله لزوجة وكان له فشر كالدرهم تعلق عليه وكان دمه كثيراً وإذا صيد لم يلبث في البر حياً إلا قليلاً ويسرع هلاكه عندما يصاد

فإن حياة الحوت مدة طويلة وقد خرج عن الماء أدل شيء على سوء حاله ولزوجة الأمشاح المتولدة منه فإنه ليس يحس في البر مدة إلا كان عليه حجاب من لزوجته يجمع عنه وصول حرارة الهواء ويمنه إلى أعصابه الرطوية بالرطوبة الطبيعة الكيوية

(١) الحوت وهو السمك، يشير لحم الأسماك من الناحية الغذائية معادلاً للحوم الحيوانات البرية، ولكن نسبة الماء فيه كبيرة بحيث تعادل مرة ونصف اللحم الأحمر وهو سهل الهضم كما أنه يمتاز باحتوائه على بعض المعادن الأساسية في الغذاء وبعض الفيتامينات غلاتنا حسان اللحم والأسماك والطيء محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨

ولما يهلك الحيوان إذا قُصد مزاج أعصابه الرئيسة وخاصة القلب فيالمرحلة
 يمتنع وصول حره ويسه إلى باطنه فلا يفسد مزاجه إلا ببطء فلهذه العلة يكون بعض
 أنواع الحوت عندما يخرج إلى الهواء يموت بسرعة وبعضه يقيم حياً مدة وهذه لطوبى
 التي تمنع وصول الهواء إلى أعضائه وتلقاها عنه وتحميها عنها وتعين على حياته في
 البرّ عنه بوحده الحر وهو أن كل حيوان أي حيوان كان برياً أو كان مائياً قد جعل الله
 سبحانه في ألبانها شيئاً يسميها الأطباء حاراً غريزياً به يكون ما يفعل وما يفعل في
 الأبدان بقدره الله سبحانه .

فإذا كانت في الحيوان رطوبة كثيرة لرجة وخاصة في حارحه كما للحوت امتنع
 هذا الحار الغريزي من الخروج والتحلل فتطول حياته في البر ولا يهلك إلا بعسر كما
 يكون حال اللبس وحال السلايخ وحال ما هو من الحيتان البحرية الكثيرة اللزوجة

وربما طالت حياة الحيوان أيضاً وقد قتل بوجه حر كما تعرض في الحيات وفي
 لحراد . وإنما ذلك ليس الذي خلقت به فبعض فيها من بعد تحلل الحر الغريزي فيها
 ما يعرض في حجارة الجبار^(١) فإن حجارة الجبار لما أفرط بيسها بالنار وتكثف
 جرمها وصلب بقيت ما اكتسبها النار من حرارتها في جوفها فلا يخرج ولا نحر أيضاً
 إن لمستها بحس ذلك .

فإن زال ذلك ليس بأقل مداوة تحلل ذلك عنها وحررت الحرارة التي اكتسبتها
 عنها وبعد مدة تبقى الحجارة باردة في طبعها كما قدر الله سبحانه وحسنه ربما
 استعملها في الأكحال الدفعة للمين ولأني قد حررت عما كتب شرطت من الأهل
 شيئاً أرجع إلى قصدي الأول وأعدل إلى ما جمع إليه سقى المول

فأقول مما تان الحيتان قليل اللزوجة فهو أجود، وما كان منها له فلو من وحرشنة
 فهو أحمد، وما تان له دم أحمر خير مما يكون له دم أصفر وصغير أنواع الحوت خير
 من كبيره ولا يفهم من قولي هذا أن صغير نوع الحوت جداً خير من المعتدل قَدْ في
 ذلك النوع فإنني لا أقول ذلك ولا أقول إن الشان في الحوت خير من صغير ذلك
 الحوت ومن مسنه . وأنا أحمد ما حمده الأطباء قولي أن الحوت الذي نوعه صغير خير
 من الحوت الذي نوعه كبير .

فإن الحوت المعروف بالرضاضي خير من سائر الحيتان وأعرف بالأدوية حوتاً

(١) الجبار: الذي يوجد في جوفه حراً شديداً. [السان العرب: مادة: جبر].

يعرف بالسماك رأيت وحبرته وخبره وهو من عبد الملك أبي - رحمه الله - وهو حوت محمود وعسى أنه الحوت الذي حمده الأطباء وسموه رضراضياً

وما يكون من الحوت في المياه الجارية حير مما يكون في مياه القائمة الراكدة القليلة الجري وأما ما يكون منه في المياه القائمة الراكدة فشر كله كاد يكون قتالاً والحوت البحري قولاً عاماً حير من الحوت النهري وما قلت سهوكة^(١) الحوت حمت مضرتة وكان الكيموس المتولد عنه أحمد، فإن حاسة الشم إنما جعلها الله سبحانه ليعرف بها الحيوان ما يفعله مما يضره فما كان كربه الرائحة فهو محال له لا يجد رائحته كريهة وقد كت عرمت على ألا اعطل ولكن أفع في ذلك اضطراباً لايس

استعمال الحوت

وأفضل ما يستعمل الحوت أن يسلق بالماء الحار ثم يوضع في قدر كسرة أو ملة من فخار أو حتم ويصب عليه الزيت صاً فإذا أصبح حط عن النار وأضيف إليه مرقة تعدله متحدة بانحل أو بالرجيل هذا يكون على سبيل الدواء

وأما على طب الطعام فإن جعل في المرقة فئات مذقوق فذلك أبصاً لا يحل به في الجودة. وأما إن وضع فيه الكزبرة أو اليبض فإن ذلك يحسن طعمه وكذلك يحسن الرغفران طعماً ومنظراً ولكنه يفسد غذاءه ويحدث فيه أشياء رديئة منها أنه يملأ الدماغ ببحرة رديئة ويسدد انعروق ويحدث أمراضاً.

وأما إذا استعمل طبعاً في الزيت كما قلت بمرقة سادحة أو من غير أن يضاف إليه مرقة سوى الزيت فيه فإني لا أقول حينئذ إنه مضر البتة وخاصة أنه إذا كان من أنواع الحيتان المحمود وكما أبي قلت في البمام والعصاير أنه يجب أن تطبخ بعد سحقها بساعات كذلك أقول في جميع أنواع الحوت أنه يجب الماددة إلى طبخها إثر موتها من دول ثواب.

وأكثر ما يستعمل الناس الحوت وقد قل في العقالي بالزيت وهو غير محمود فإنه يكتسب كبريتية من [حر]^(٢) اسار بالقلبي وكل شيء يقلى فإنه مضر وخاصة لمن يكون حار المزاج

(١) السهوكة السهت، ربح كريهة، ونجح رائحة اللحم إذا حبر ذلك العرب، مادة سهت!

(٢) في الأصل -حارة-، ولعل الصحيح ما أشتاء لسلامة المعنى واتساق الكلام

وربما وضع الناس فيه بعد ذلك الحل والثوم وهذا أيضاً من الخطأ العظيم فإن الثوم يصعد بخثرته إلى الرأس فتملأ الدماغ من رطوبة غير محدودة وللحل خاصة في الإصرار بالدماغ فيريدون بعملهم هذا مصرة في الحوت وهم يحسبون أنهم يقاومون مصرته لأنهم يقابلون برغمهم برودة جوهر الحوت بحرارة الثوم ويقابلون علظ جوهر الحوت بلطافة جوهر الثوم ويلطافة جوهر الحل وشس ما يصنعون.

ويتحد الناس الحوت أيضاً بالبيض وهو أيضاً متناؤه في المضرة وخاصة بياض البيض وربما اتخلوه بالجبن الرطب فيريدونه مضرة على مضرة. والحوت يتحد أيضاً شواء فإذا اتحد في الثور وضع فيه صالغ وكذلك إذا شوي في السفود وأصيب إليه بعد ذلك خل أو لم يصف.

والحوت كله يزيد في المنى وباللبس وغداؤه كثير وبعضه أشبه من بعض حتى [أني]^(١) أقول إن منه ما ليس بمضر ألبتة وخاصة إذا أجيدت صنعة وطبخه.

والناس يقددون الحوت بالملح وهذا الحوت قد خرج عما كنا نكلمنا فيه من الحوت فإنه يكتسب حرارة من الحكث ببعض تعفن ويكتسب من حرارة الملح ومن تحفيمه فيكون جوهره الطيف وغداؤه أقل ويكون الكيموس عنه في أكثر الحالات بلغمياً بالحمأ والحوت الطري خير منه بكثير كما أن الجبن الرطب على حاله خير من الجبن الجاف.

ذكر بيض الحيتان

كل حيوان له بيض فيصه أبرد مراجاً منه وأرطب فالبيض من الحوت أصغر من الحوت بنفسه وكل نوع له بيض فيض ذلك النوع أصغر من النوع نفسه لأنه أعظم جوهرأ وأميل عن الاعتدال.

وبيض الحوت لذيذ الطعم يستعمله الناس طليحاً، ومالقلي، وأشبه ما تؤكل مسلوقة بالخل، ومطبوخة بالزيت الكثير دون ماء على ما قلت في الحوت بعينه

(١) في الأصل: «لته»، ولعل الصحيح ما ثبتته لئلاية المعنى وتسايق الكلام

ذكر في أجزاء الحوت

شر أعضاء الحوت رأسه وأصلحه قلوبه وكيونه دون قلوبه وأما مآخره فحير من مفادته بسبب إدامة حركة مآخره

وفصلت قلوبه لأن قلب كل حيوان آخر من الحيوان نفسه وكذلك كبده غير أن الكبد في نهاية من الرطوبة وهذا يخيل أن كبد الحوت غير محمودة وليس الأمر كذلك لأنها معدن الهضم فتكون رطوبتها تصحب لا على ما تكون رطوبة سائر الأعضاء.

فإن اعترض معترض بأن يقول إن الرطوبة التي في سائر الأعضاء قد تواتر الانهصام عليها مراراً في الكبد ثم في العروق ثم في الأعضاء فالجواب كل هضم سأل إنما هو بالكبد وحدها ربما ينبت

ثم إن قول الرطوبة اسم واقع على الرطوبة الأصلية في الأعضاء من حيث إنها عضو كذا ويقع على كل رطوبة تكون في أي عضو كانت قد اندمجت إليه على طريق تنقية غيره من الأعضاء عنها أو بوجه آخر، وهذه الرطوبة الأصلية لا يجرم أنها في جوهر الكبد أصبح منها في سائر الأعضاء

وأما الرطوبة الأخرى التي قلت تكون في عضو لتنقية عضو أقوى منه عنها فإن هذه الرطوبة لا تتصور أنها تكون في الكبد والحيوان ياق على صحته بوجه فإن الكبد يسبغ الحرارة الطبيعية بحكمة الله عز وجل

فالمرض كاد يبادر لجميع ذلك الحيوان لشرف الكبد وبسارح إله فإذا تبين أن الرطوبة التي في جوهر الكبد أصبح فلا يشك أحد أن كبد الحوت أصلح من دمه

وأما شحم الحوت

فإنه غليظ الجوهر إذا قيس من حيث إبه شحم، وكذلك دمه من حيث إبه دم وسأذكر ذلك عندما أذكر الشحوم وما قيل فيها وأذكر الدماء وما زعمت الأطباء فيها.

وطيان الحوت

أقل غلظاً من سائر أنواعه ولذلك أمكنه الطيران كما أن الحيوان البري ما يطير منه ألطف جوهرأ مما لا يطير فإن عارضني معارض بآتي وصفت الكركي وهو طائر بعلة

الجوهر ورحمت العرال وهو مشاء على أربع قوائم بلطفه الجوهر والحيوان إذا نمت
طيران الكركي وله آلة الطيران مع العرال ولا آلة الطيران معه ويثبت القامة وأكثر،
ويابق الطير أو يكاد لم يصب عليك لطافة جوهره ولا حفي عليك علظ جوهر الكركي
فإنه لا يكاد يستقل إلا بعد جهد كثير

فإن اعترضني بالآيل وما هو صفت به من علظ الجوهر وليس في لوحش بعد
العرال أجري منه حتى إنه يباهض العرال في الحري فلت له إن نظرت إلى عظم حرمه
وحلمته رأيت أنه يحنق أن سهل على قوته حمل بده ولم أقل لك إن الجري يكون عن
لطافة الجوهر وإنما قلت لطيران وجري العرال خاصة إنما هو طيران بعير جناح وإنما
هو وائب أبد في حريه مستقل كأنه بطير

وأما لجري فإنه سرعة حركة انتقاله وهذا إنما هو نافع للحرارة ولذلك ترى
جميع الحيوان الحر سريع الحركة وإني أجنب الاحتجاج جهدي ويحدوني إليه نسق
القول مضطراً.

وأنا منصرف إلى قولني في الحيتان وقد قلت إن الطيار مه أطف جوهرأ وهذا ما
لا شك عدي فيه، وكذلك أقول إنه كلما كان دمه أكثر مقدراً واشد حمرة فإنه أحر
مراحاً إذا قسنته إلى حوت أحر أقل دماً منه وأضعف حمرة في الدم

وأما الأصداق

معلوم أنها باردة أرضية تكون عنها أخلاط سوداوية

وأما السرطانات

معلوم أن النهرية منها أرطب وأبرد والبحرية منها أضعف برداً ورطوبة ولا أذكر
لبحرية منفعة - أعني في لحومها - وأما قشرها فإنها ناعمة إذا سحققت واكتحل بها وإذا
هي وقعت في الأكحال.

وأما النهرية فلها خاصة بدبعة متناهية صحيحة إذا وضعت في قدر فخار جديد
وغطيت وفي غطائها ثقب يسيرة تحرج منها أبحرتها وتركنت على النار وكذلك حتى
تتحمر تحميصاً بقارب الاحترق ثم سحققت أصداقها ولحومها ثم تسقى من عصه
كلب يبرأ بإذن الله وقد صح هذا بالتجربة مراراً

وقد تدخل هذه السرطانات المحترقة المتحددة على هذه الصفة في الأودية الكار
المعجونة التي تنفع من السموم
ورغم الأطباء - ولم أحقق ذلك - أنه إذا طبحت السرطانات المهرية و[شرب]^(١)
المسلول مرقها انتفع بذلك ولا أعرف ما أقول في ذلك ولكن قد ذكره جملة من الأعيان
ولم أختبره بعد.

(١) في الأصل «يشرب»، ولعل الصحيح ما أثبتته لسلامة المعنى وقساق الكلام

ذكر الفواكه

جاليسوس يقول في التين والعنب إلهما سيد الفواكه

والتين^(١)

حار رطب يحل بالمعدة ويلين البطن وفيه جلاء سب ما فيه من الحلاوة ومن اللبنة
أفضله أنه نضجاً [و]أ^(٢) أرداه الفع. وأما جافه فإنه أصعب ترطيباً من الرطب وهو حار أشد
حرّاً من الرطب وهو إما معتدل في اليبس والرطوبة يمين إلى اليبس قليلاً وإما أن يكون
يجفف من غير الإفراط إخلاله بالمعدة أيسر وتلينه للبطن كذلك، وهو أقل رياحاً من الرطب
بكثير ولكنه لا يحلو مع ذلك من الرياح عند انهصامه غير أن رياحه أبصاً هي في البطن وما
هالك يخلو عداً صالحاً ويريد في اللحم إذا أديم أكله يسكن القوة العصية التي في القلب
ويكسر بها بحاصة ويكون منه عند انهصامه في الأعضاء فصلاً يتكون منها قمل

وأما العنب^(٣)

فإنه حار حرارة فاترة رطب باعتدال يحصب البدن غير أنه تكون منه رياح هي

- (١) التين، شجر من الفصيلة التوبية، وقد عرفه المصريون والسامانيون، عداً ودواء، يحتوي على ٧٠ وحدة حرارية في كل ١٠٠ جرام، سدد، ومفيد في علاج الطعوم، والقمل، والذمل، والجراح، يذهب السور، وعسر الهضم والبول، إذا دلو المراء المطور عليه مدة أربعة يوماً صباحاً مع الألبان مع سميماً لا يعدل فيه شيء، ما إذا ناكل ٩ حصص من الأشجار والبساتين، محمد أمين القضاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧
- (٢) زيادة أئتنا لسلامة المعنى وأتاني الكلام.
- (٣) العنب أصله من آسيا، أدخله الفينيقيون إلى جزر الأوغيل، وجزر اليونان، وصقلية عرفه البشر منذ القدم، ورد ذكره في الأساطير والحكايات، وروي في أخبار الهند والصين اعتبره بعض الشعوب رمزاً للعنب مع حبوب القمح الناضج، فرقت للعنب أنواع كثيرة من أيام تروخ جلب السلام العنب مفيد في حالات سوء الهضم، والقيم، والبراسير، والحصى الكبدية، والحصى البولية، معد، مرطب للجوف ومضاد للالتهابات، سريع الهضم ذو طلاقة عقلية وعصبية، مفيد للسرور، معزز للمعدة، اكتشف الطب حديثاً أهمية العنب لمرض السرطان ما إذا ناكل ٩ حصص من الأشجار والبساتين، محمد أمين القضاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

الهضم ولا يكاد يحلو عن كل واحد منها رباح رقيقة تكون منه فيحدث عنه أوجاع في البطن وهي العسل رديئة مؤلمة.

ذكر عصيره

عصير العنب أصل الحمور والربوب والحلول وهو حار رطب إذا شرب وهو كم يعصر ينفتح الجوف ويحدث القراقر فيه وبعد اليومين أو الثلاثة يحدث الأوجاع في الأعضاء في أكثر أحواله اللهم إلا أن يجود هضمه في بدن قوي شاب وذلك قليل ما يكون.

وأما في أكثر أحواله فإن ذلك لا بد منه فإذا طبخ رُكَّ كان حاراً معتدلاً في الرطوبة وليس يعين على الهضم ويحلو المعدة وينقي الرئة وعصبة الرئة ويسكن السعال ويسكن لدغ البول ويصح المذانة معاً قوياً هذا إذا كان طابحه يطبخه في أواني حجار أو كت الأواني من (الحاس)^(١) قد ظلت بالفصدير ولم يحركه بحراك مدة طبعه إياه بل أخرج رغوته وبماؤها برق. وهذه الربوب التي تحرك عند طبعها فإنها تحرق الدم مضرة لا خير فيها.

وأما إذا لم يطبخ عصير العنب فإنه يعلى على ما قد علم وحشيد هو أقوى إضراراً منه أولاً فإن ترك كذلك كانت الخمرة المحرمة منه وإن وصع فيه قبل ذلك يسير خل أو حل فيه يسير حمير أو صُت فيه شيء من الأشياء الحامضة مثل عصارة الليم^(٢) والرمال الحامض أو من عصارة سائر الأشياء الحامضة فإنه يأتي حلاً والحل يبرد ويجفف وكلما تقدم عهده زاد تجفيفه.

ذكر الزبيب^(٣)

هو حار رطب باعتدال منصح يريد في اللحم ويحبس الكبد ويصحها بحاصة جعلها الله فيه. وأما بيذه فهو أصعب من عصير العنب في كل شيء وشبهه

وأما العنب قبل أن ينضج المسحى حصراً فإنه حشيد إن أكل سكن لهب المعدة

(١) في الأصل: «البحاس»، ولعل هنا بحريه

(٢) لعلها الليمون

(٣) الزبيب: وهو العنب المجفف

ونفع المحرورين نفعاً ظاهراً يقوي المعدة بحاصية فيه وبمزاجه ولذلك يقطع القيء قطعاً عجيباً

والأطباء جرت العادة بأن يعصروه ويستعملوا عصارتها في أشربة تقوي المعدة وفي أطعمة تعمل ذلك للمرضى وللأصحاء وقد يضحون كثيراً من عصارتها في أوان في الشمس حتى تجف وما يبقى في قعر الإناء من غليظها كأنه راب حطوطه ويسمونه عصارة الحصرم وعصره يعد فيما يقوي معدة المحرورين ويقطع القيء في من معدته حط صفاوي يفتيه .

وعسالج^(١) الكرم

إذا أكلت قد تنفع من ذلك وكذلك إن اتحدت مع حبة بالسكر

ذكر التفاح^(٢)

هذا شيء من أنفع الأشياء إذا شمس يقوي القلب والدماغ ينفع الملبولين ونفعه للموسوسين أقوى وأما أكله فمصر حتى يبي أفول لا شيء مما يؤكل من الفواكه أصبر منه بعدد رياحاً في العروق وأوجاعاً في العصل وربما كان سبباً للسيل لأن إذا انهمم بكاد الدم الكائن عنه لا يمد بسهل منه شيء إلى رياح لطيفة تكون في العروق ولم يؤمن أن تحرق فإن انحرقت في الدم فمها السيل لا محالة إلا في البادر

وسواء في التفاح أكل بضحا أو أكل وقد تساهى في نضجه أو أكل عجاً أو أكل قبل إدراكه وأكل عجاً أيسر ضرراً بكثير فلا أرى استعماله .

(١) التسلج المصنوع من سبعة التسلج والتسلج والعسلج العسل لست وعسل كل صلب حليث، [لسان العرب: ص ١٢٠].

(٢) التفاح يقال إن شجرة التفاح مركبة الأصل وإذا كان من تركيا فهو من «طرابزون» موطنه الأصلي، ثم نقله الفارسية إلى مصر ودرجوه ومن المؤكد أن التفاح ينمو منذ أكثر من خمسة آلاف سنة. قيل إن اسم التفاح فارسي الأصل فرب من كلمة «تونا» بالعربية الفلجينة، كما يستعمل بالفارسية «سب» وعالم اللغة سبيويف يفسر به وجملة «فراشة التفاح» التفاح من أفضل الفواكه، وأكثرها نفعاً وتهدئة، وعلاجاً، فهو ينشط الأمعاء، ويساعد في معالجة الإمساك المزمن، والإسهال عند الأطفال، والحصى في الكلى والحالبين والمثانة ماذا نأكل؟ صفات الأغذية والنباتات، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧.

فأما عصيره فهو وثجيره سواء في المصرة، أما أكره استعماله للمريض وللصحيح
اللهم إلا إن استعمله من الشبان الشواد في الصحة والقوة بانهضامه كله ولم يعقب
مصرة

ذكر الكمثرى^(١)

هذا حير من التفاح بكثير جداً وهو في إحداث الرياح أضعف من التفاح بكثير
ترطيبه أضعف من ترطيب التفاح إذا أكل قبل الطعام قطع الإسهال فإن أكل بعد الأكل
الآن الطبيعة وهو يقطع العطش.

فيه منشئت الأجواء أما الجوهر الحلو منه فحار رطب وأما الحامض فبارد
رطب وأما القابض فبارد يابس فإذا نظرت فيه كما هو قلت فيه أنه يميل إلى البرد ميلاً
قليلاً

وأكله بعد الطعام على سبيل المأكهة يقوي المعدة ومن كان به ضعف المعدة
والحمي فلا يخرج الثفل عند الحاجة إلى إخراجه دفعة متصلة فإن الكمثرى إذا أكلها
بعد الطعام انتفع بذلك وإن اتخذ من الكمثرى رياً قطع العطش ويضع من حدة الصفراء.

وإن اتخذ منه عصير فإنه لا يلبث أن ينحلل وذلك الحل يقوي المعدة تقوية عجبية
ولم يكن إصراره بالعصب كإصرار سائر الحنول لما يكون فيه جوهره من القوة المفوية
بالقض وبالمطرية

ذكر السفرجل^(٢)

السفرجل أعظم جوهرأ من الكمثرى وأقوى تبريداً ولحظ جوهره لا يعمل في
تسكين العطش ما عمله الكمثرى.

(١) الكمثرى شجر مشر من العفصيلة الوردية، نوره حلو قديد، مشر للبول، مني للدم، ملين للمعدة،
مهدئ للأعصاب، مرطب ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الصاوي،
دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) السفرجل شجر مشر من العفصيلة الوردية، موطنه الأصلي غرب آسيا حيث يسمو برباً حرفة العرب
سد القدم، هو قنصر، مشه، مقوّ، سكر، مالح للمعدة والكبد، يشفي من الإسهال المزمن ماذا
نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الصاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

والسفرجل أعقل للطير وأقوى في ذلك وهو يشد النفس ويعويها وينفع من
 الحرقان شمه كما ينفع شم الكمثرى والسفرجل في ذلك أقوى
 وجرت عوائد الأطباء بأن يتخذوا من السفرجل الحوارشات أكثر مما يتخذونها
 من الكمثرى

ذكر الرمان^(١)

الرمان منه الحامض ومنه الحلو وكلاهما يربطان والحامض أبرد وكلاهما تكون
 عنه رياح دون ما تكون عن التفاح بكثير جداً
 وفيهما خاصية محمودة أهما إذا أكل الحر بهما منعاً أن يفسد في المعدة خاصة
 بديعة حصصهما الله بها.

وأما الحامض فإنه يقطع بلمم المعدة وأما عصارة الحلو مهمما ترطب وهو في
 الحر والبرد في نحو الاعتدال.

فإن اتحد رطباً كان ناعماً من فساد الأطعمة في المعدة وإن ترك كان مه شبيهاً
 بالخمر ثم حل يكون مزاجه قريباً من مزاج عصارة الرمان الحامض

ذكر الخوخ^(٢)

الخوخ بارد رطب إذا شم أنعش من العشي وإذا أكل أحدث أحلاطاً رجاحية رديئة
 وكثيراً ما يعقب حميات طويلة مهلكة ولا أعرف فيه شيئاً ينفع به إلا أن شمه كما قلت
 يحسب يادن الله من المشي ويقطع أكله بخر المعدة

وأما لب نواه فإنه يجلو الوجه ويحسن مزاجه وإن وصعت من دهنه نقطة في الأذن
 نفع من ثقل السمع. وأما عصارة أوراقها فصاحتها أنها تقتل الديدان حيث لقيتها

(١) الرمان شجر شمر من الفصيلة الأسبغ، ثمرته مستديرة صلبة القشرة، في داخلها جيوب ذات سدور
 كثيرة حرق مند المصود القديمة، قيل إن أصله من مرطاجه موز للعب، طلرد للذهبان، قابض
 مهضم، معيد للمرء العصبي ماذا يأكل؟ حصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضناوي، دار
 المعرفة، بيروت، ١٩٩٧.

(٢) الخوخ شجر حقيقي من الفصيلة الوردية، يسكن الحشيش، والنيان، والقي، ويحبس الدم، ويحسن
 اللون، ويحسن البصر، وينقى الشهوة ماذا يأكل؟ حصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين
 الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧.

ذكر المشمش (١)

المشمش أشبه شيء بالخوخ إلا فيما ذكرت من منافعه فإن المشمش خلي منها

ذكر الإجاص (٢)

الذي يسمى عبقراً هو نوعان أبيض للصفرة وأسود وأما فحهم ففيه تقوية للمعدة وقطع العطش وأما متركهما فإنه ليس الطبيعة ويبرد وتبرينه بالاعتدال بكسر من حدة الصفاء ويعمل مزاج المحرورين وفيه إرخاء للمعدة إلا إن مُضِغ بقشره فإنه يبدفها ويقويها ويجب أن يؤكل قبل الطعام لمن كان يشكو عقله وهو حمد كله إلا للمهلوجين من المشحة فقط

ذكر الغناب (٣)

كاد جالينوس أن يحرح هذا عن الفواكه وقال فيها إنه يأكلها النساء والصبيان وهي معتدلة تميل يسير إلى الحر مرطبة أيضاً باعتدال إذا أكلت فاب إذا طبخت في الماء فربما تستفيد من الماء تبريداً وترطيباً إلى ترطيبها وترطيبها ليس ترطيباً مصلباً فهي تنفع الرئة والصدر والمريء والمثانة هذا على طريق الدواء وأما على طريق الالتذاذ والتفكه بالفواكه فإن جالينوس كما قلت كاد يخرجها عن جملة الفواكه

(١) المشمش شجر شمر من العسيلة الوردية، طوله يقارب شجر الجوز، يور ثمره إما حلو أو مر، يُعرف بالمشمش اللوزي، والمر يُعرف بالمشمش الكلابي. لنوعه عسله منها المشمش الحموي، البلدي، والفسي، والتدمري، والنوري، والحامي. يقال إن أصله من الصين وعمره قبل المسيح بالمئتي سنة، كان يست برأ على جبال بكين، حذاء، مش، قابض، مرطب، ممتاز بكونه ثمرة الأعصاب، لأنه يمزجها لذلك يوصف بدرى لأعمال الذهبية، ويعيد لملاخ الرعي الجسمي، ويرر الأعصاب، والأرق، والمصابين بالشلل ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الصاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) الإجاص شجر شمر من العسيلة الوردية، ثمره حلو لذيذ، حلو للبزل، من اللحم، طين للمعدة، مع، مهدئ للأعصاب، مرطب ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الصاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٣) الغناب شجر شائك من العسيلة الصفرة يبلغ ارتفاعه ستة أمتار، وورث مرطب، ثمرته تسمى المثابة، حمراء أو خضراء تشبه حبة الزيتون، طعمها لذيذ، لها أيضاً حش. يُدْرَج في الصين منذ أربعة آلاف سنة، وبذلك تكون بلاد الصين موطنه الأصلي وهو عديم من الفواكه المعتدلة تنفع من حشوة الحرق، والبصر، والسعال، والتهاب، والطحش، وهاد الكبد، والكلى، والمثانة، وأروام المعدة، مسكن، مهدئ، ساذ، ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الصاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

ذكر الأترج (١)

الأترج قشره معتدل في الحر والبرد شديد اليأس لطيف الجوهر ينفع المعدة ويقاوم السموم بعض المقاومة ويعطر السكبة وينفع من عِلَظِ الأحلاط وهو عطري يقوي النفس.

وأما لحم الأترج فإنه بارد رطب تكون عنه أحلاط ماردة هضمه نطيء لعلظ جوهره.

وأما حمض الأترج فبارد رطب والذي طعمه حامض أبرد وكلاهما يردان ويقمعان حلة الصغراء ويقطعان العطش ويذهبانه

وأما بزره فحار يابس فهو يلطف الأحلاط ويفتح السدد ويجلو الأحلاط إذا شرب ويقاوم السموم وإذا تصمد به نقي البشرة وصماها

وقد يتحدث الناس من قشر هذه الثمرة المذكورة مربي يحفظونه بالسكر ليطول مكثه وهو جيد للمعدة مَقَوُّ لها نافع من اسر حائنها وكثيراً ما يتحدون هذا المربي من ورق الشجرة إذا لم يقدروا على قشر الثمرة فيتنعمون به نعماً ظاهراً بيباً وكذلك يحدون من القشر المذكور من الثمرة المذكورة أشربة تلطف الأحلاط في البدن من غير إحراق

ذكر الزعرور (٢)

وهو ليس في بلدي وهو شديد القس يعقل البطن إذا أكل قبل الأكل وربما

(١) الأترج شجر يملؤه ناعم الأصص والورق والتمر، وثمره كالبوم الكبير، أطلال الأطباء القدماء الحديث من موائده، ومما خالوه في الأترج منافع كثيرة، وهو مركب من أربعة أنباء لثمة، ولحم، وحمض، وبرر ولكل منها منافع وغراس التطوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد حسن الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

(٢) الزعرور من الفصيلة الوردية، الممرجية، متوسطة الحجم، فروعه تنتهي بشوك، أوراقه مجتعة ومهنية كالجلد، برهر بر شهري أيار وحزيران، أزهاره بيضاء، رائحة أوراقه غير مستساعة، ثماره كروية حمراء في كل واحدة منها نواة أو ثنتان أو ثلاث بحوي علة ١٠٤ وحدات حرارية في كل مائة غرام قابض جيد للحمية، مسك للبطن، يسكني الصغراء، لا يستعمل إلا بعد شربه وهو نوعان بري وبستاني البري ينفع من الغثاء ويقرئ الحمية والكبد أما البستاني فردي للحمية ويولد اللحم يستعمل مستحب الزعرور أو أزهاره أو ثماره علاجاً لأمراض القلب المتوسطة الشدة، وما يرافقها من أعراض مرضية ماذا نأكل؟ حصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضاري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧.

أطلقها إذا أكل بعد الأكل وفيه قوة سهلة إذا استخرجت أسهلت بقوة وشدة.

ذكر المشتهي

هو شيء بالزعرور في جميع أحواله

ذكر التوت^(١)

هذا ما دام مَجّاً فإنه يقص وفيه حاصة بها تقطع بعض التفطيع فهو يقوي المعدة ويجلوها فإذا هو نضج فإنما هو مادة للعصونة يلين الطين ويعطي بقوة قوية فإذا اتحد منه رُبٌّ مع الرقة والحريه والصدر والمثانة وإن جفف كان المجفف منه يفعل ما يفعل الرُبُّ.

ويست في شجرة العليق توت مزاجه مزاج هذا بعينه غير أن التوت العليق أشبه من هذا في الإصرار بالمعدة وهو في سائر أمره يفعل أفعاله سواء.

ذكر الجوز^(٢)

هو حار يابس يغني المعدة ويلين البطن إذا أكثر منه أحدث التوقف في الكلام.

ودهنه إذا أدهن به مع من الأوجاع التي تكون من سبب بارد

وهو لذيذ الطعم وحده رطباً ويابساً وبالنين وبالسكر ويعرّبي الورد وأجوده ما يؤكل يعرّبي الورد. ويجب أن يجسه الشبان ومن مزاجه حار وخاصة في الصيف وأما

(١) التوت. ياب من الفصيلة القرصية، والفيلة التوتية، أشجاره أنواع، وثماره أيضاً، شجر التوت الأبيض صغير، ثمره أبيض أو قرمزي. التوت مقو، مرطب، مطهر، ملين، مشق، منق، ملد للبول يساعد في علاج الأمراض المعوية، وعسر الهضم، والاعاث الجلدية، والروماتيزم، مهم جداً لدري الحراج الصمراوي. ماذا نأكل؟ عصارص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧.

(٢) الجوز. شجر شمر من الفصيلة الجردية، من دراب المقتير، يعود تاريخ للجوز إلى زمن سحيق جداً، فقد وجدت آثار لأوراق الجوز في أماكن من الأرض يرجع وسها إلى ما قبل التاريخ. معذ جداً، مضاد للسعال، مضاد للإسهال، طارد للديدان، مفيد للعلل الجلدية. يساعد في إنزال الحصص البولية، ويعرّف لمرضى السكري، والشلل، والمصابات بالتهاب الرحم، وحسن البول. ماذا نأكل؟ عصارص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧.

الشيوع فلا بأس لهم به، وإذا أكل في وقت البرد لم يكذب بضر

ذكر البندق^(١) المعروف بالجلوز

وهو شبيه بالجلوز في جميع أمره خاشى أن تعثبه للمعدة أقل من تخية الجلوز

ذكر اللوز^(٢)

هو حار رطب لذيد الطعم ليس يعثي المعدة إذا أكل بقره الداخل لأن في قشره قبضاً فهو يدافع تخية المعدة.

وإذا أكل يوم نوماً معتدلاً ورطب، وإذا وضع في الطعام أحدث فيه رطوبة غير فصلية

وإذا اتحد به حسو نفع الصدر والرئة بقماً عظيماً، ويسكن لدغ البول وينقي المجاري ويجلوها ويصنع لمن يشكو حولاً وهراً

وإذا استرح دهنه ودهن به مؤخر الرأس مع ففار الظهر وقف التفوس وإذا قطر منه في الأنف أعان علي النوم وإذا دهن به الوجه صمغ وبعاء

وإذا دهنت به أعضاء البدن رطها وحسها ودفع اليس عنها وإذا طبع به عوضاً من الزيت رطب ترطيباً حساً ونوم باعتدال وأصلح حال البدن الذي علب عليه اليس بسبب التعب.

وأما اللوز قبل أن يستحكم وهو أحصر فهو حيث يبرط ويرد باعتدال فهو يزكّل كما تؤكل الفواكه الرطبة وفيه لسبب الحموضة الموجودة في طعمه تقطع بسير

(١) البندق من العصيلة البولية عند بعض علماء النبات، وهو أنواع عدة، نوع من يزرع لشجرة، ونوع يزرع للزينة، ونوع يب في الأحراج ويسمى «الجلوز» بالعربية، وهو بأنواعه عدة ينسب إلى أماكن وراحتة يحتوي ٦٥٦ وحدة حرارية في كل مائة جرام. حُرِفَ هذا المقدم. يقول أبقراط إنه يريد في الدماغ منشطاً معاً، طائفي، سريع الهضم، مليب لبعض أنواع الحصص في الكلى، طارد للبدن، يستعمل في علاج الترقّل، مدرّ للبول، منّ للدم، مادّ ناكل؟ خصائص الأعشاب والسمات، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) اللوز شجر مشر من فصيلة الورديات، موطنه الأصلي شرقي البحر الأبيض المتوسط. يعني الصدر وهو معاً حفاً، مطهر للأمعاء، مسهل للهضم، أكلة يُسَمَّى، مغو للهضم، يُصلح الكلى، ويرزق سرعه للبول، يحفظ جوهر الدماغ ماداً ناكل؟ خصائص الأعشاب والسمات، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

ذكر القراسيا^(١) المعروفة بحب الملوك

هذه الشجرة ما لم تترك فإنها لا ترطب وهي إلى التجفيف أقرب

فإن نضجت فإنها تميل حينئذ إلى الحر قليلاً وتؤكد القوة المرطبة وتقل قبضها حتى لا يكاد يشين لها أثر وهي مع ذلك بسببه لا تعتي وهي تطلق الطين وتحدث دماً كدراً وربما أحدثت رباحاً في الطين وأوجاعاً وأكلها على الصوم حير من أكلها على التملح.

وأما عصيرها فأصلح من عصير ثمر التفاح وخلها أيضاً أصلح من خل عصارة التفاح

ذكر الموز^(٢)

هذا مما ليس ينبت في بلدي وهو كثير الرطوبة لأن لا قص فيه فهو يعتي ويسرع الفساد إليه في المعدة نعماً.

ومن حارح إذا أخرج من قشره ولو بقي قليلاً فإن لم يكن بد من أكله فعلى الصوم.

(١) القراسيا أو القراسيا، وهو الكر، شجر مشر من العصية الوردية، يطلق عليه اسم القرفوق في مصر ورد ذكرها في الكتب العربية المعهدة يقول ابن البيطار في كتابه «الجامع لمعمرات الأدوية والأغذية» القراسيا أو الجراسيا، من الحامض، والمص، والمخلو، حور حار طيب، رطب كلمة ذكره مأخوذة من قراسيا وكلماتها مأخوذة من البرناب يحتوي على ٧٧ وحدة حرارية في كل مائة غرام سنق فعال للمعدة، مرطب للمخ، مرز للمخاطات والأعصاب، مضاد للإنتان في الجسم، يزيد في فعالية المقاومة الطبيعية، مرطب للجوف، مسكن للأعصاب، منظم لعمل الكبد والمعدة، مفيد للبول، مضاد للروماتيزم، والتهاب المفاصل، وحصى الكلى، والمرارة ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) الموز شجر عشبي من وحيث الملقح من العصية الموزية ساقها خوية، أوراقها عمودية لولبية، أليافها خوية، لونها داكن، ثمرتها تظهر مجموعة من الأمشاط كل مشط منها يحتوي على ١٠ أو ٢٠ موزة نعط موز محرق عن الهندية «موزة» واسمه العربي «السلح» كان العرب يشبهون ثماره بالأصابع أو البنان، علما انتقلت روايته إلى إسبانيا والعرب انتقل اسم ثماره إليها أيضاً فسموه «بينانا» اكتشف البشر خصائص الموز الغذائية منذ زمن بعيد، فقد ورد في وظيفه يرجع تاريخها إلى ٣٠٣ سنوات قبل المسيح كلام عن ثمرة ذهب وخصائصها الغذائية وهي الموز معذ جفأ يأتي بعد الحليب مباشرة، كطعام أساسي شامل، والموز حالي من الكوليسترول، وعي بالسكر الطبيعي ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

ذكر المستق^(١)

هذا لا محالة هو أفضل الفواكه حار يابس باعتدال يقوي المعدة والكبد بجملة الجواهر وهو لذيذ الطعام وحده أو مع الرطب والسكر وهو من الأدوية العظيمة المنافع وإذا استخرج دهر المستق كان من أفضل ما يستعمل في تقوية المعدة والكبد من خارج وهو نافع إذا أكل على الصوم أو مع الرطب أو مع السكر أو كيما أكله

ذكر الصنوبر^(٢)

هو حار يابس يعني إذا أكثر منه وإذا أكل بالرطب لم يث. وإذا استخرج دهنه كان نافعاً من الاسترخاء والعالج.

ذكر النخيل^(٣)

هو حار يابس غليظ الجوهر رديء الكيموس يسد الكبد ويورم الرأس. وورطيه

- (١) المستق شجر من شجر من العفصيلة البطمية، من دوات العافقين، لب ثمرها مثل لب الحضرة، لذيذ الطعم يزكّل نقولاً معدّ جداً، غني بالوحدات الحرارية، يعادل اللحم حذاء، يعتبر من أحسن الأدهية وخاصة لتقويم الدم ماذا يأكل؟ خصائص الأعشاب والبائبات، محمد أسى الصنوبري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧.
- (٢) الصنوبر شجر حرجي عظيم الأرنماخ من صيفلة الصنوبريات، وهو من الرخويات، تحتوي جذوره وسوقه على قنوات مليئة بالرطب والراتنج، تستعمل أشباه في بناء السفن، وثماره تؤكل حيوية بعد كسر قشرتها كان يستخرج منه قديماً دقيق للحبر، مسكن للمغص، مدر للبول، طارد للديدان، يريد في القوة الجنسية، النذوي بالأعشاب والبائبات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.
- (٣) النخيل وهو البلح ثمر النخيل، يسمى بسراً حين يكون طرياً، ويسمى بلحاً وهو أخضر، ورطباً حين يصح، أما الثمر فهو اسم له من حين انجفافه وحتى يصحبه يعود تاريخ هذه السنة إلى زمن بعد فقد ثمره لصد صور البلح مكتوبة على جذران منجد المراجعة، وقد عرف الأطباء المراجعة مؤنث البلح، كما وجدت كتابات في الأدب تدل على قيمته الغذائية وفائدته للرمان والفلسفة، ولقد كان مفسرون النوراء القدماء يقولون بتحريم «السكيار» وهو الشراب المختصر من الثمر والقي كان مروجاً عنهم أيضاً، كما عرف الرومان الثمر أيضاً وكان يقدم لآلهتهم في طقوس العبادة، وكان يقدم أيضاً على سوائد الملوك ولشجرة النخيل مكانه عامه في الأديان السماوية الإسلامية، والمسيحية، واليهودية، يدعى قليلح ملبس النبات لونه القنوسية به بمعدل ٧٥٠ غراماً في الكلوغرام الواحد، يحتوي الثمر على ٣٥٠ وحدة حرارية في كل مائة غرام وهو ثمر معد جداً، مفقو للعضلات والأعصاب، وافي من الشجوخة، والسرطان، يريد من وزن الأطفال، يحفظ رطوبة العين ويريقها ويمنع الجحوظ، يكافح العطاشة، يقوي الرؤية وأعصاب السمع، يحاول التقليل العصبي ماذا يأكل؟ خصائص البائبات والأعشاب، محمد أسى الصنوبري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨.

شر من جافه بكثير وهو يورم الكلى والكبد وهو مذموم في المواكه إلا لأهل الجهد
والنعب والإفلال من العناء فإنه لهؤلاء أقل مضرة منه لسواهم. وكلما عظم جرم التمر
وتعلك وطاب عظم إصراره

ذكر قلوب النخيل^(١)

هذه غليظة لجوهر باردة فإذا أكلت كان لها مني قوي جداً فليدلك تستعمل في
المعوثة على الجماع.

وأما ورق السحيل وجريدها فإذا أكلت حركت المراهم المنة للحم بها رادت قوتها
في ذلك زيادة جداً.

وأما السوى فإنه إذا سحق بعد حرقة كان منه كحل يقوي العيين.

ذكر البلوط^(٢)

هو غليظ الجوهر يميل إلى البرد قليلاً، يابس يعقل البطش، يحدث أوجاعاً في
المعدة.

(١) قلوب السحيل وهو البلح نمر السحيل، يسمى شراً حين يكون طرياً، ويسمى بلحاً وهو أخضر، ورطباً حين
ينصح، أما النمر فهو اسم له من حين انعقاده وحتى يصوجه يعود ناربع هذه السنة إلى زمن بعيد، فقد
شهدت صور البلح مشوشة على جدران معابد المراهمة، وقد عرف الأطباء المراهمة فوائد البلح، كما وجدت
كتابات في الأديرة تدل على قيمته الغذائية وعائدته للرعيان والمساكنة، ولقد كان مصرى الثوراة يقدماء
يعولون بتعريم الفكيارة وهو الشرب المنعصر من النمر والذي كان معروفاً برمهم أيضاً كما عرف الرومان
التمر أيضاً وكان يقدم لأهنتهم في طفرس المعدة، وكان يقدم أيضاً على موائد الملوك والشجرة السحيل مكانه
هامة في الأديان السماوية الإسلام، والمسيحية، واليهودية. يدعى البلح علبس الباب لونه العلبس. فيه
بمعدل ٧٥٠ غراماً في الكيلوغرام الواحد يحتوي التمر على ٣٥٠ وحدة حرارية في كل مائة غرام وهو ثمر
معد جداً، مقو للمصلات والأعصاب، وفق من الشيوحة، والمسرطان، يبرد من وزن الأطفال، يحفظ وطونه
العين وبريقه، ويسمى الجحوظ، يكافح المشاة، يقوي الرؤية وأعصاب السمع، يحارب الفلق العصبي. ماذا
نأكل؟ خصائص النباتات والأعشاب، محمد أمين السنائي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨

(٢) البلوط من أهم أشجار الأسراج، من العسيلة البلوطية، يصل ارتفاعه إلى ٢٥ متراً، حوده صلب،
لحاءه صلب ومنشقق يمكن برعه عن الحشيب الجزء الطلي منه هو لحاء (قشر) الأشجار القوية عليه
السنة وعلى الأغصان في الشتاء يصنع من ثمار البلوط صبة لمعالجة الخللج في أصابع القدمين،
والنهاب لك أناس السنائي بالأعشاب والمانات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب
العلمية، الطبعة الثالثة، بيروت، ١٩٩١

ذكر الشاه بلوط

هو خير من الطوط على سبيل العداء لكثير

ذكر الخرنوب^(١)

الخرنوب حار يابس قابض حره معتدل يعقل الطن بقوة قوية يجب أن
[يأكله]^(٢) من به إسهال في أول طعامه

ذكر ثمرة المطرون

هذه تقاوم السموم قليلاً وهي تصدع الرأس وقد نعدي.

(١) الخرنوب: شجر مشعر من الفصيلة القرية، ثمرة قرن يؤكل ويستخرج منه الدبس، وقد يظن ويستعمل في صناعة الخبز في بعض البلدان. موطنه في سوريا الطبيعية. يحتوي على ١٣٤ وحدة حرارية في كل مائة غرام. مضاد للإسهال، مطر، يمنع في علاج الفتق إذا أكل يبرره، ملز للبول، كذلك به التآكل فينظمها، يمنع الشهية، يسمن. يزيل السموم المبرمن. ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضنوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) في الأصل «يأكل»، ولعل الصحيح ما أثبتناه لسلامة المعنى واتساق الكلام

القول في القول

القول كلها رديئة لأصحاب السوداء بجملة جوهرها إلا الحسن وحشيشة لسان الثور.

ولسان الثور

تسحق باعتدال وهي ترطب ولها خاصية تفرح وتقاوم السوداء.

وأما الحسن^(١)

إنه يولد دماً رقيقاً جيداً ومنفع من الحكمة الحادثة عن احتراق الأحلاط

وأما السرييس

فيرد رطب باعتدال ليس على مثل ما هو الحسن عليه من البرد والرطوبة وإنما هو يبرد باعتدال وفيه ترطيب وفيه تفتيح للسدد

(١) الحسن نبات عشبي من الفصيلة المركبة، قديم جداً بأصله، وجد المتنبون بروره في آثار فرعونية، كما وجدت له نقوش كثيرة منها نقش صورة إله الغضب والتنازل المعروف في مدينة الأنصر، وقد تكتست تحت قدميه أكوام من الحسن ذكره يونس في ورقته الطبية حسن مركبات لوجع الحبيب، وطرد النيدان والنفخة.

عمره القروس قبل ميلاد المسيح بحوالي ثلاثمائة سنة. دوحه الإفرنجي وانتصرت رراحتهم على ثلاثة أنواع منه

كان الرومان يكثر من أكله في ولاتهم الضخمة ليعلمهم على الهضم وكان جنودهم يحضرون أوراق الحسن في الشمس، ثم يدخونها لتهذبة أعضائهم مرطب، من، منه إذا أكل لولاً، يثير عمل المعدة الهضمية، مهدئ، ومطهر، موشم، ينفع من السعال، خافض لكمه السكر، ملين، ماذا نأكل؟
عنصافس الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضخوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٢

وأما القطف^(١)

مبارد رطب وكذلك الاسماح^(٢) والرجلة^(٣) أقوى مبريداً وترطياً منه بكثير
والقول كلها تليس الطن ونصر [السوداويين]^(٤) إلا الخس وحشيشة لسان الثور

وأما السلق^(٥)

فإنه ليس سارد بل هو له بورقة فهو يجلو ويمتخ قليلاً وهو حير البقول
وأصلحها لمن يشكو بضعاً لرجاً في معدته ومن به أيضاً صفراء فإنه يحررها بما فيه من
الجلأ وهو قليل الغذاء

ذكر الأكرنب^(٦)

إن الناس يعدون بالكرنب فيمدحونه وهو شر البقول كلها بأجمعها في إحداث
السوداء والوسواس والجذام والجرب الفبيح والصرع.

- (١) القطف بكسر القاف وهو ما قطف من الثمر، وهو أيضاً المعروف باسمه بقطف [لسان العرب، مادة قطف]
- (٢) الاسماح وهو السبانخ، فارسي مبرّد، من فصيلة السرمقيات ينبت ويحب بنفسه، أجود أنواعه الصارب إلى السوداء لشدة حضرته المطفوف ليومه ينفع لأعراض الصدر والرئة، مضاد لضر الدم، مفر للعلب، مثير لعمل الكريات، مضاد للسرطان، منقّط للجهاز الهضمي ماذا يأكل؟ خصائص النباتات والأعشاب، محمد أمين القضاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧
- (٣) الرجلة بقلة مسوية عشية، من فصيلة الرجليات، ذوات المنبتين كثيرة التفرجات، تطول دون الدراع، وتنبت على الأرض، تزهر ومعلّف بروداً صمراً تُعرف في الشام باسم «بقلة» سميت «الرجلة» لأنها تنبت على الطريق وتلوسها الأرجل يخترق على ١٥ وحدة حرارية في كل مائة جرام، تعتبر من عدم بأنها أفضل النباتات الطبية، ومما قيل عنها إنها تمنع الصلحاح، والرمد، والحكة، والجرب، يدر هذا النبات على في الماء فيطرد الدودة الوحيدة ماذا يأكل؟ خصائص النباتات والأعشاب، محمد أمين القضاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨
- (٤) في الأصل «السوداويين»، ولعل الصحيح ما أثبتته لسانة المصطفى وأتباعه الكلام
- (٥) السلق يقط زدهي من ذوات الفلفس، ومن الفصيلة السرمقية التي تشمل الشمندر والسبانخ معروف منذ القدم بعوائده عند العرب فهو برودة مطففة، يمد في علاج الكبد والتأليل إذا أُلقي بماء ماذا يأكل؟ خصائص النباتات والأعشاب، محمد أمين القضاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨
- (٦) الكرنب نبات حولي ممتلئ من الفصيلة الصليبية، له مذاق فميرة غليظة ويرجع في الرأس، ملفوف وورقه يعضه على بعض يسمى في بلاد الشام ملفوف يروج منذ ٢٥٠٠ سنة قبل المسيح يمد المصابين بمرض السكري، ويطوي الجسم، ويكسيه الحيوية والتضار، يستعمل في معالجة الربو الربو الشتوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، ١٩٩١

لا أعرف شراً منه حاشى الادمجاء فإنه على مثال حاله سواء . وهو حار يابس لا أعرف فيه شيئاً بحمد .

إلا أنه إذا أكل نيئاً أو أكل مطبوخاً صغى الصوت بقوة عجيبة بديعة وإذا أكله من أصر به الصياح فَكَّحَ ارتفع نحيبه وإذا طح وصمدت به الأورام مع الدقيق أنضجها

ذكر القرع^(١)

أما القرع فإنه بارد رطب غليظ الجوهر بطيء الهضم . إذا أكل من غير أن يبالغ في طبعه ربما أحدث غشياً وأوجاعاً في المعدة وهو في ذلك الحال إن سمي سمياً لم يكذب الذي يسميه .

فإذا بولغ في طبعه وتوهي فيه فإنه حينئذ يصلح للمحرورين ويصلح في حالهم ويعدي غداء ليس بالكثير ولا بالقليل جداً

وأجود ما يستعمل بالحل الثقيف وقد يؤكل باللحم ويطبخ معه ويؤكل طعاماً طيباً إلا أن الكيموس المتولد منه غليظ الجوهر بارد . وإذا استخرج دهن برده نوم وإذا شم زهره نوم أيضاً .

وإذا وضعت قشارته على المعدة سكنت التهابها وإذا ضمدت به أورام الحمرة كان نافعاً

وإن غسل بعصارته قيروطي^(٢) كان مبرداً ولم تعلبه حرارة اليد لعلظ جوهر العصارة المذكورة .

وإذا صلب جرم القرعة وصنع منه إناء كان الماء الذي يوصع فيه يبطئ في المعدة وإن وضع فيه مسكر كسر من إسكاره

(١) القرع وهو البقطين أو اللغطين، لفظ مشعَرَف من لفظة ذات أصل آرامي أو عبراني . ينفع المحرورين ، ولا ينفع المبرودين ، ودوي البسمة . سله يقطع العطش ، يذهب الصداع إذا شرب أو غُسل الرأس به ، ملين للمعدة . ماذا نأكل ؟ خصائص الباتل والأعشاب . محمد أمين الصناري ، دار المعرفة ، بيروت ، ١٩٩٨

(٢) القيروطي مرهم ، وهو لفظ دحيل على العربية [القاسوس المحيط ، مادة القرط]

ذكر الباذنجان^(١)

وقع الإجماع من الأطباء على أن هذه القلة مذمومة جداً - صدقوا - لكن ليست بأذم من الكروب على جهة العداء وأما جهة الدواء فالكروب قد قلت نفعه من السحج وتصفية الصوت وهو مع ذلك إذا شربت عصارتها أطلقت البطن

وأما الباذنجان فإنه على جهة العداء شر كله وعلى جهة الدواء فإنه يُدفع المعدة ويشدها ويقويها وينفع من التهرع والقيء إذا أُحيد طبعه

وهو أيضاً فيه القوتان يطلق الطن مما فيه من مرارة ويفضحه بما فيه من قبض وبهما معاً ينفع المعدة بإذن الله

ذكر الثوم^(٢)

الثوم حار باس قوي في ذلك يدر البول والطمث والعرق ويولد خلطاً مرارياً في المعدة كراثياً.

وهو رديء للمحرور الحراج ويصعد إلى الرأس ويصعد معه ما يكون في المعدة من أبخرة سائر الأشياء فيبصر بهذه الجهة بالرأس وسائر الحواس إضراراً قوياً

(١) الباذنجان ثمر نبات معروف من فصيلة تنسب إليه هي الفصيلة الباذنجانية التي تضم البطاطا وغيرها أصبه من الهند، طيب المذاق، لكنه يساعد على سحيف فقر الدم، ملين للمعدة، مفر للبول، مفر للكبد، والسكريات، مهدئ للأعصاب ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) الثوم نبات معتر من فصيلة الربيعيات واسمه عند العرب «القوم» عرف الثوم عند القدماء واستعداد البشر من خصائصه عند الفرد الحساس قبل الميلاد، والنفوس المصحورة على هرم الحيرة الذي بُني منذ ١٥٠٠ سنة تذكر أن خصوص الثوم كان مورخ على العمال الذين عملوا في بناء لأهرامات لتأكلوها من اللد بالعمل فتعطىهم القوة وتحفظهم من الأمراض كان المرء عنه يفتشون الثوم ويحرمون مضغه ويعتبرون ذلك جريمة، فكانوا يتعلمون خصوص الثوم كرمزاً لها واليونان كانوا يفتشونه ويقلعونه قرباناً إلى مديح هيكات لطراد الأرواح الشريرة به وكثروا يصمون مباريات في محراب أبولون، حينال من يهتم أكبر رأس من الثوم طبعاً من طعام الآلهة يحتوي الثوم على زيت طيار مع مركبات الكبريت، كما يحتوي على هرمونات تشبه الهرمونات الجنسية يحتوي الثوم على ١٣٨ وحدة حرارية في كل ساعة حرام، والثوم به، حافظ للحرارة، مطهر للأمعاء، يوقف الإسهال الميكروبي، في كثير من الحالات مفيد للأعصاب والقوة الجنسية ماذا نأكل خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

ولذلك يجب أن يجتنب من أكل عذاء غير محمود مثل الفول والحموت والمجن ولا يقربه من أكل ذلك . وهو تزيق بذاته من أكثر السعوم ولذلك نخلطه في المعاجين الكسار

ذكر البصل^(١)

البصل حار وطب ورطوته فصلية يولد إذا أديم أكله بحر المعدة ونش الإطير وهو يحدث في البلد خلطاً بلغمي الجوهر غليظاً حار المراح رديئاً فاسداً مفسداً يحرك شهوة الجماع إذا أكل مشوياً وإذا أكل مطبوخاً وإذا أكثر منه في الأطعمة فعل ذلك وإذا أكله من شرب المياه الرديئة منع من أصرارها وإذا ضمده به الهق جلاء وإذا فطرت عصارته في الأدن سكن دويها وإذا قوِّرت بالبصلة وطبخ فيها زيت منع من أوجاع الأدن

ذكر الكراث^(٢)

هذا كأنه متوسط بين الثوم والبصل .

(١) البصل بقل زراعي من الفصيلة الربمية يوجد منه بوهان أحمر وأبيض ، ولا فرق بينهما سوى أن الأبيض بهصل فلاكل لأن مذاقه أقل حدة من الأحمر البصل من أقدم النباتات التي ربحها الإنسان غير التاريخ ، والجدير بالذكر أن المراجع قد عرفوا هذه التبت وعوائلها وفسرها في مصر ، وسجلوا اسمه في كتابات علي جبري (الأهرامات) ، والمصلي وأوراق البردي ، وكانوا يسمونه أيضاً في نواحي الفيوم مع البجنت المحنطة لا اعتقادهم أنه يساعد البصت على التنفس عندما تعود إليه الحياة ذكره الأطباء المرادفة في لوائح الأغذية التي تسمح الإنسان العرة والعائلة ، وقد زرعوا تلك المزارع على المسال الذين بنوا الأهرامات ، كما اعتبروه معدياً ، ومشتقاً ، وسبق للبرون يقال إن موطنه الأصلي المنطقة الواقعة قرب بلوستان ، ويقال إن موطنه الأول كان جنوب روسيا يحتوي البصل على ٢٥ رقة بلبل ، يساعد على التركيب الدهني ماذا يأكل ؟ عصائس الأعشاب والنباتات ، محمد أمين الصافي دار المعرفة ، بيروت ، ١٩٩٧

(٢) الكراث عشب معمر من الفصيلة الزيمية ذو بصلة أرضية تخرج منها أوراق مقطعة ليست جوفاء ، وهي وسطها شمراخ يحمل أزهاراً كثيرة ، وله رائحة قوية عرف البشر الكراث منذ القدم ، ففي عهد المراجعة في مصر روي أن المرحون «كيوس» كافاً أحد المسخرة بهدية من ضمنها مائة حبة من الكراث أكثر القدماء من الكلام عن مزايا الكراث ، وعوائله الطبية ، قال أنقرط «إن الكراث يدر البول ، ويلين المعدة ، ويوجب التجشؤ ، ويشهي من السبل والعقم ، ويدر حليب المرضعة ، ويشهي من الفولج ، ويقطع ريف الألف ، ويعضي عن احتناق الرحم » وقال ابن سينا «الكراث الشهي يفتح بالثليل والبرف ، وأكله يكثره بفسد اللثة ، والأسنان ، ويضر بالبصر ، والبطني منه يمنع من اليواسير مخلوقاً أكلاً وحيداً ، ويحرك الياء التلوي بالأعشاب والنباتات ، صيدماً وسديناً ، أحمد شمس الدين ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الثانية ، بيروت ، ١٩٩١

ذكر اللفت^(١)

أما اللفت فحار وطب بديع الأفعال في الأبدان يغذي عذاء غير كثير وهو يستخ
ويرطب ويعين على الشاء ويقوي الصبر بحاصة في جملة جواهره
ولا أعرف شيئاً يدم به إلا أنه يحدث رباحاً غير بارقة في المعلة والمعى لا يكون
عنها أوجاع
وهو إذ أجيد طبعه من الأشياء محمود - عدي - جداً

ذكر الجزر^(٢)

وهو أيضاً حار وطب يكثر البول وفيه جلاء ويقوي وينغذي أكثر مما يغذي اللفت
يزيد في الجماع ريادة صالحة هذا إذا أكل مطبوخاً. وأما إذا أكل بيتاً كما تأكله الدواب
فإنه حيتل يعطى انهضامه جداً.

ذكر القناء^(٣)

هذا كأنه بين العواكه والبقول وهو بارد وطب جهره ليس بالعليظ جداً فهو أفضل
من الفرع بيتاً أكل أو مطبوخاً يدر البول بقوة بديعة ويسكن اللدع ويستفرغ الصبراء
بالبول فيقاومها بمراحه ويستفرغ الطعم بجلائه وياداره البول
أما اللب الذي فيه بزره فلا مصرة فيه عدي.

(١) اللفت وهو السديم، مثل دراهي من الفصيلة الصليبية، أنواعه البستانيه كثيرة، عرف الإنسان القديم
أنواعاً كثيرة منه قبل التاريخ كان الإنسان القديم يأكله شرباً تحت رماد حرقه لثباته - سجدد
النشاط، مطهر، مدر للبول، مرطب، نافع للصبر - ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد
أسير الفضاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) الجزر - نبات ينتمي لعفسيات، يختلف الجزر بأشكاله وأنواعه وألوانه وذلك تبعاً
للتراب التي يزرع فيها. عرفه الإنسان منذ القدم مهم جداً للأطفال، يريد في وزن الجسم، يمتل
الديك، المعوية، يظهر الأسماء عند الأطفال، يمدد عمل المعدة الدرقية، يهدئ اضطراب القلب
والأعصاب - ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أسير الفضاوي، دار المعرفة، بيروت،
١٩٩٧.

(٣) القناء - ينتمي من الفصيلة الفرعية، قريب من الحبي، لكنه أطول - يشبه في تركيبه الحيار
مرطب، منقح للدم، مديك للحامض الولي، مدر للبول - ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات،
محمد أسير الفضاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

وأما لحمه فإنه إذا كان قليلاً فهو يبرد فإذا كان كثيراً دائماً أحدث غلظاً في الأحلاط ووجاجة لأن المتولد عنه يكون بلغمًا غليظاً لزجاً. ومع غلظه فهو أल्प جوهراً مما يتولد عن الفرع بكثير.

ذكر البطيخ^(١)

هذا شيء غلط أطباء كثير عددهم فيه وإنما غلطهم أن قال جالينوس إنه إذا استحال استحالة سوء كان عنه حلط أشبه شيء بالسقم فأجزعهم هذا فصلوا عن الحادة فيه فإننا نقول إن هذه الحديدة إذا صرت بها رجل مات وهي يراها ألف رجل ولا يضرب بها ولا يموت كذلك البطيخ

صدق جالينوس البطيخ إذا استحال استحالة سوء كان منه حلط أشبه شيء بالسقم وليس البطيخ متى أكل استحال تلك الاستحالة وإنما يستحيل تلك الاستحالة لوجوه منها أن يكون في جسم أكلها وفي معدته حلط يسير مدموم والبطيخ لا يقض فيه يمانع عنه في سوء الاستحالة فيسارع إلى الاستحالة الرديئة المذكورة

ومنها أن يأكلها الإنسان مع خبز أو يأكلها بعد التعلية فإنها لطيفة الجوهر وليس فيها قبض يمانع عن انغلاها وبسبب ما في المعدة من الطعام لا يمكن أن يخرج البطيخ عندما يهضم بسبب أن سائر ما في المعدة لم يهضم بعد

فيعرض له شبه ما يعرض إذا طبع لحم الفروج مع لحم جمل شارف^(٢) أو لحم ثور فإن هذه الآفة قد تعرض في لحم الفروج فإنه يحترق احتراقاً إلا أن يكون لحم الفروج أكثر ما في المعدة ولحم الجمل أو الثور أقل ما في المعدة [فإنه]^(٣) عند ذلك يتمتع فم المعدة الأسفل المعروف بالبواب فيخرج الأقل بسبب أن الأكثر قد انهضم

وإذا كان ذلك عرضت للإنسان آفات أخرى لأن ما حرج عن المعدة ولم يهضم

(١) البطيخ نبات عشبي موسمي متجدد، تزرع شلوه في المناطق المعتدلة والساكنة، وهو من العائلة القرعية. عرف في المناطق الحارة من أفريقيا حيث كانت تعرف القياثل عند ربي يمد. ينقي الجلد، مدر للبول، ينفع في علاج أمراض الكلى كالحصى والرمل، يبرد الحوق. ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) شارف لفظ بلغة أهل المغرب بمعنى المتقدم في السن

(٣) في الأصل «فإن»، ولعل الصحيح ما أثبتته لسانة المعنى وتعلق الكلام

جيداً في الهضم الأول لا ينهضم جيداً في الهضم الثاني ولا في سائر الهضم أبدأ

فالبطيخ في هذا ولحم الفروخ سواء أما أن الطبخ حسن سبب أنه مانع ومن حيث إنه لا قوة قبض فيه تحمضه يسارع في سوء الاستحالة أقوى مسارعة مما يسارع الفروخ والذي مثلاً به إليها منه ذلك ولكنه قد يؤكل ألف مرة ولا يستحيل استحالة سوء

وأما الطبخ الصبح إذا أكله الإنسان على الصوم وتملاً منه فإنه ينهي البدن ويبرده باعتدال في خلال ما ينقبه ثم يحرق عن البدن البول والبراز وقد عدل مراج الجسم وأخرج معه جرماً من الحلط المحتد المدموم وبقي البدن وعلى هذا يجب أن يؤكل الطبخ وإن مساق القول يحاديثني إلى التطويل بها أنا تاركه وراجع إلى ما كنت بسبيله

وقد ذكرنا ما يفعله الطبخ على جهة العداة وأما على جهة الدواء فإنه يفتت الحصى ويدر البول ويرد باعتدال وهو مألوف عند الناس ولذلك متى شمه للإنسان أنعشه وكذلك يفعل الفشاء.

وأما إذا غسل البدن بلحم البطيخ فإنه يجلوه ويرطبه ويهبل عنه ما تكسبه حرارة الشمس والتعب

وقشره وبزره يفتتان الحصى تفتتاً عجيباً إذا شرب.

والخيار^(١)

بارد رطب. إذا شمه أنعش من العشي وإذا أكل يسكن لهيب المعدة وهو إذا أكل لحمه يدر البول على نحو ما يدر قلب الفشاء غير أن ثريد الخيار أقوى من ثريد الفشاء وبزره نافع له.

ذكر الدلاع^(٢)

هو أبرد من الخيار وأرطب وجوهره مشابهُ في المظهر فهو لا يكاد تعلبه صفراء إن

(١) الخيار نبات عشبي من الفصيلة الفرعية، ينقلب عليه اللون الأخضر، يستعمله الناس قديماً في المصنوع الواسطي لاستنصاف حرارة الحصى من أجسام الأطفال بوضعهم في فراشهم عرقه المبرد وذكره في كتبهم موطب، مطر، من بلادهم، طارد للديدان ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الفضلوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) الدلاع نبات [السد العرب، مادة: دلع] وهي لغة أهل المغرب من البطيخ الأحمر

وجدتها في المعدة بوجه بل يقاومها ولهذا الوجه يعطيه من به حمى حادة من الشبان
المحروري المزاج فيتعصرون بذلك

ذكر الخرشف^(١)

هو حار بابس [جلن]^(٢) بقوة يطفئ الأحلاط خاصة إحراح المصول من البدن
مالبول ولذلك يحسن رائحة الإطيين وسائر البدن. بفعل هذا إن أكل مطبوخاً وإن أكل نيئاً
والناس يطبخونه مع اللحم كما يطبخون القرع ويضعون معه الأماويه والحل فيند
طعم الطعام ويحسن ويجب أن يؤكل إما في وسط الأكل وإما في آخره إذا كان مطبوخاً
باللحم.

وأما إذا كان وحده فإنه يجب أكله في أول الطعام لمن به إسهال وفي آخره لمن به
صمغ فم المعدة فينتهرج هذا إذا أكله مطبوخاً أو إما إذا أكله نيئاً - فإنه وإن كان جوهره
وسطاً بين غليظ الجوهر وبين لطيف الجوهر - فإنه بالفحص الذي فيه يمانع القوة
الهاضمة فيبطئ هضمه وهو عذاؤه قليل شهى الأكل به.

ذكر الدوم^(٣)

أما الدوم فهو قد عرف بارد بابس وليست برودته بالقوية وهو عديم الجوهر

(١) الخرشوف أو الأرضي شوكي، باسم «الككر» في الكتب القديمة، و«الكنار» و«أرضي شوكي» في بلاد الشام أما اسم «الككر» فلا وجود له في العربية، وأغلب الظن أنه فارسي الأصل أما موطن الأرضي شوكي فعلى الأرجح هو حوض البحر الأبيض المتوسط، ولا سيما السواحل لكل من الجزائر وفرنسا الأرضي شوكي نبات عشبي ينمو سلق سبكت قليل التصرع، ويبلغ ارتفاعه حوالي ٧٥ سم أوراقه كبيرة الحجم عليه اللون مائلة إلى الأخضر في السطح، أما في المسم السفلي فمحصر وبسيطة التركيب، مخصصة لتصبها عميقاً إلى إجراء غير متساوية الحجم عليها ما بين ٥ و ١٥ جزءاً الزاوية منه كبيرة الحجم، أوراقها حشمة كثيرة العدد طولها بين ٢ و ٥ سم وعرضها بين ٢ و ٥ سم يساهم على إنبات الكوبسترول، ومعالجة تصلب في الشرايين، حمض ضغط الدم، يفتح الشهية، يدر البول، يخفض الحرارة، وإذا أكلت حذره مع العسل كانت منه عظمه للقوة الجنسية ماذا يأكل؟ خصل من الأعشاب والنباتات محمد أمين الفتاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) في الأصل «جلن»، ولعل هذا تحريف

(٣) الدوم، أو الشوك شجر من الفصيلة السفرة، وهو شجر معروف يست في الجبال والرمل، وتشتت فيكون أعظم ورقاً وثمرأ وأقل شوكاً يحترق هذا الشجر أكثر من مائة عام ثم السدر يسمى «النيس» التلوي بالأعشاب والنباتات، دهمأ وحديأ، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، ١٩٩١.

يصر بالمعدة ويحدث الأوجاع بها ويغفل البطن إذا أكل قبل الأكل وربما أمست من سلس البول مما فيه من قصص على أن غلظه مانع أن يصل قصه إلى هالك

ذكر القنارية

هذه إما هي حرشف بسنامي فمراجها كمراجها وأفعالها كأفعالها إلا أنه أرطب منه وأصعب حرارة بما يعمر حياتها من الرطوبة المائية

ذكر الكمأة^(١)

الكمأة تتكون في الرمل والأرض الرملة وهو كأنه شيء بين السات والحيوان مزاجه رطب بارد، يحدث عنها إذا انهضمت حلق عليظ بلغمي وتبل أن نهضم تحدث أوجاع في المعدة إذا صادت معدة صعبة وربما أحدثت آفات كثيرة من التي أسبابها باردة وإذا طبخت وأكثر فيها من الفلفل أصلح ذلك منها

ذكر الفطر^(٢)

أما الفطر هو شر من الكمأة بكثير فإن الكمأة إذا انهضمت جداً قد يكون منها كيموس غير رديء. وأما الفطر فشر كلها وخاصة ما يبت على المرايل منها فإنه ربما قتل قتلاً سميّاً وربما قتل بالحوادث ولا خير فيه عند الحقيقة بوجهه فلذلك يجب أن يجنب

(١) الكمأة جنس من الفطريات، لا ورق له، ولا جذع، ينمو في الصحراء، باردة رطبة، تغذي مازها، يجلب اليافس كحلاً للعين، مولد السد وربما لوحب في الحنق وضعب البصر ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أسب الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) الفطر اسم يطلق على طائفة اللارغريات من الفطريات، وهو أنواع عده تسمى الفطريات منها ما يؤكل ومنها ما هو سام، ومن ما هو طفيلي على النباتات عرف الإنسان بعض أنواع الفطر عند فجر التاريخ فأنخذها مصدراً لعدائه وذكره رابرد في القرن الخامس قبل الميلاد منشط للأعضاء والأعصاب، ومجدد لأسجتها، يوصف في حالات فقر الدم، والإرهاق، وبعض المتعاقب في الجسم وفي حالات اتباع أنظمة غذائية خالية من اللحم. يجد في علاج الجروح، ومرض السكري، ومكافحة السمّة، يمسح على السنن والأطفال والحوامل، والمصابين بالتهاب الأعصاب وعسر الهضم ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أسب الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

القول في أصناف المطاعم

كل ما يلين البطن يجب تقديمه وكل ما يحبس يجب أكله بعقب ومن كان [جشاًؤه]^(١) دحانياً يجب أن يجتنب العلایا فإن فيها قوة كبريئة ويحبس المغنويات كلها ومن كان يتجشأ جشاًء حامضاً يحبس الأشياء المبردة جملة ويحذرهما ويصلح له الغسل والحلواء ويحبس شرب الماء النارد القراح حملة واحدة ويحذر المالح فإنه يلين البطن وكذلك يفعل شرب الماء العاتر ويحذر العصول عن المعدة.

ذكر الكوامح

الكوامح كثيرة فمنها الكبير^(٢) واستعماله في أول الطعام جيد والصواب^(٣) واستعماله لمن يشكو برد معدنه في الطعام جيد والزيتون^(٤) يقوي المعدة يؤكل مع الطعام وعلى أثره وكذلك المري

ذكر الليم^(٥)

الليم يبه الشهوة ويقوي المعدة ويقاوم السحوم وهو جيد كيفما أكل في أول الطعام وفي وسطه وفي آخره.

(١) في الأصل: جشاًؤه، ولعل خطأ تحريف

(٢) الكبير: خصص يابس ليس بشديد الحرارة يعني به النخل (المأموس المصط، مادة كبير)

(٣) الصواب: صياغ يتخذ من الحرمل والزبيب (لسان العرب، مادة صاب)

(٤) الزيتون، شجر شمر ربي من الفصيلة الزيتونية يعتبر من أقدم النباتات التي عرفها الإنسان، وغرسها واستمرها. رده ذكره في الكتابات العبية قبل ٥٠٠٠ سنة. يمتاز بأنه يعطى الشهوة، ويقوي المعدة، ويعطى السدء، شرب ملعته من زيت الزيتون علاج ناجح لمرض الكبد، مضاد للتخمر. ماذا نأكل؟

عصا من الأعشاب والنباتات، محمد لمى الصلبي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٥) الليم: ليم البحر والله أعلم

ذكر الفجل (١)

المحل يطفو بالطعام إلى دم المعلقة. فلا حير في استعماله فإن لم يكن منه مد فهي آحر الطعام.

وهو حار يحدث جشاء متناً وهو إذا أكل على طريق الدواء أصلح خشونة قصة الرئة وصفى الصوت.

ذكر الجزر

الجزر المسلوق المربى هو من الكوامح - كما ذكرت - فإن كان بالحل فأكده أول الطعام حير وأما إن كان بالحر دل فهي وسط الطعام

ذكر العوسج (٢)

الذي يتحد بالملح هذا أيضاً يجفف بقوة شديدة ويشد المعدة وما يداخله من الملح يكسر من برده واستعماله في آحر الطعام أنقص من استعماله في أوله

ذكر النعنع (٣)

النعنع يقوي النفس ويشدها وهو عطر يجب أن يستعمله في آحر الطعام

(١) الفجل نبات سنوي، من العائلة الفصليية، جذوره ونديء لحمية، مجموعة من الأوراق الصغيرة، عُرف منذ أكثر من ألفي سنة، ينمي الصلوا والمعدة، مهضم، يخرج الرياح مع غليظ لطيف، يحسن لون البشرة، أكله بالعمل يريد القوة الحسية - ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين السنائي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) العوسج شجر من شجر الشوك، وله ثم أحمر مدور كأنه حرر العفص، فال الأزهرى هو شجر كثير الشوك، وهو خروب، منه ما يشمر ثمراً أحمر يقال له المُنْع، فيه حموضة، وقال ابن سينا والعوسج المحض يقصر نبوة، ويصغر ورقه، ويصلب عوده، ولا يعظم شجره [لسان العرب، مادة عسج]

(٣) النعنع نبات معمر، بقلي، من العائلة الشوية، بعضها يب في الأماكن الرطبة والمانع الممتلئ، وبعضها يعيش على ضفاف الأنهار والسواقي، ومنها ما يروى في مناطق مخصصة له عُرف منذ القدم، الصينيون كانوا في طليعة عارقه. مسكن، مهنيء، ماضم، مقو، مفتح للقيء، مرهل للشحجات، سرطاب سنش - ماذا تأكل؟ خصائص النباتات والأعشاب، محمد أمين السنائي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨.

ذكر الكراث

هو رديء مملأ الرأس فضولاً يصعد ويصعد سواء وهو يصير ولا ينع وتجنسه حير من استعماله .

ذكر البسباس^(١)

يجب أن يستعمل في أول الطعام ودي وسطه وفي آخره ولا مصرة فيه على استعماله .

ذكر الترنجان^(٢)

الترنجان يستعمل على نحو ما يستعمل الساس والكرفس كذلك أيضاً

ذكر الحبق^(٣)

هو إذا بلغ العاية في الجفوف من الكوامع فإن استعماله يهي عقب الأكل

ذكر الحرف^(٤)

الحرف يستعمل على ما ذكرت من استعمال الكرفس وهذه حارة فيها تجميف فتقوي الهضم إلا من كان يتجشأ جشأً دحائباً فيجب أن يجتنبها كلها إلا الليم والعوسج

(١) البسباس نبات طيب الريح يشبه طعمه طعم الحرر [نسان العرب، مادة بسس]

(٢) الترنجان علف طبع من مصلة الشعيريات تمتد طويلاً داخل الأرض ويبت منها فروع عمودية مربعة تتألف ألأم الرومانيرم، والألام العصية في الإنسان والادن، والصنار وحفان القلب العصبي في حالات الهستيريا، وذلك بوضع الأوراق المصه فوق موضع الألم لم القلب، وإذا كانت الأوراق جافة رطبت قبل استعمالها بقليل من ماء الورد التطاوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

(٣) الحبق محرقة نبات طيب الرائحة، طويته المونج أو المونج في بعض الكتب [القاموس المحيط، مادة حق] وهو نبات عطري معروف مثل النعنع، له واقعة قوية، ومنه بري ويستاني وجلي من اللأصبا، مدر للطب، يستخرج منه ماء العلية، وهو مسكن للمغص التطاوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، ١٩٩١

(٤) الحرف بالقسم هو حب الرشاد [القاموس المحيط، مادة حرف]

ذكر كيف تستعمل اللحوم^(١)

عسلها واجب بسبب ما يلاحقها من الدم المحرّم، ومن أشياء يداخنها من المصنوع التي ربما كانت في حال الاندفاع [لردائها]^(٢) بادر الربح لحيوان فسقى مبنوثة في لحمه.

وما غلط منها - أعني اللحوم - يصلح استعماله مطبوخاً بالحل وأن يبالغ في طبخه.

وما صلب لحمه فيجب أن يبقى فيبداً ساعات قبل طبخه وعيدان الدكار إذا وضعت في العذر مع اللحوم العليظة عجلت إتصاصها ودقها حتى تأتي ببادق فيجيد عصمها في المعدة.

اللحوم البنية الرخصة مثل لحوم الحوت يجب أن يحل بطبخها عند تذهب حيائها لأنها ليس لها قوة تحمط بها جوهرها من التمر كماء اللحوم لصلبة ورائد أن اللحوم الصلبة ما يبقى فيها من القوة الحافظة التي اكتسبتها الأعضاء من القوة الحيوية فيها ويتلرز^(٣) اللحم لا يحل عنها فهي تهاصل عنها في الاستحالة في المعدة.

إذا كانت قد بقيت ساعات ذبيحة انحلت تلك الفوه وكانت سهلة في الانهضام

ذكر ما يشرب

أما على العمام قلما بالسكر أو بالعسل أو بما اعتاده الإنسان من الأشربة المركبة أو من الربوب وبعد ساعات من الأكل ما شاء.

يجب أن يشرب الماء القراح صبراً فإن كان الوقت شتاء والماء من مياه الأنهار فمن الحزم أن يذوّق قليلاً

(١) تراجع غلزلنا خصائص اللحوم والأسماك والمخلية، محمد أمين الفتاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨.

الفصل الرابع، ص ٦٥ وما بعدها

(٢) في الأصل لردائها، وفعل الصحيح ما أتينا لأن قهقرة مطبوخة أصلاً بعد ألف طريقة

(٣) يتلرز: يلتصق للقاسوس المحيط، مادة لز

ذكر المياه^(١)

أفضل المياه مياه العيون التي يستقل أنهارها المشرق وإذا مسها حر استخرجت سريعاً وإذا مسها برد بردت سريعاً

ذكر العسل^(٢)

إن العسل مما هو دكن عظيم في تدبير الصحة وفي مداواة الأسقام وأفضل العسل ما صُيِّعَ ونقعه البصر مع التوسط في الرقة وفي العلق ويكون تموج منه الروائح العطرة

وما أبهر منه بصدق لشراب الورد والجلاب وما يبرد

وما أحمر منه يصلح لاستعمال الأشربة الحارة مثل شراب الحاشا^(٣) وشراب الأسطوخودوس وشراب الإبرسا وما أشبه هذا

وأما شراب العسل بالماء على حاله فإن أفصله ما اختير من أعلى نوعه ثم استخرجت رغوته ثم استعمل

وأما السكر

فهو عند حاليوس نوع من العسل واستعمال السكر في الأشربة التي تختص بالمرىء أو بالمعدة أو بالمثانة خير من استعمال العسل

وأما الأشربة التي تشهد لتخفيف سدد الأضواء فإن استعمالها بالعسل خير وكذلك

(١) راجع عداؤنا خصائص اللوز والأسلاك والحليب، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨.

(٢) راجع ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والمعادن، محمد أمين الضناوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧ حيث أورد له العسل المثلث بأكمله وذكرت منه فوائد ومزايا.

(٣) الحاشا باليونانية «تومس» ويسمى المعمارة «صنتر المعمارة»، ويقال له المأمون لعدم عائلته، وهو نبات ربيعي يكون بالجلال والأردن، بورق صغير كالصنتر، وفضيان دفاق نحو شبر لونها إلى الخضرة، ورعر أيضا يحلف بزرة دون الحمردل. قطر اللول والطمت، طارد للديدان، وإذا طبخ بالعسل أناد في بوابات الربو، وحسر التنفس، وأوراقه عطرية تستعمل خضراء ومجمعة في مطير الحساء، ويقطر منه زيت أشبه زيت الكافور. التلوي بالأعشاب والناثبات. فديماً وحديثاً، لمحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

المعاجين الرقاق إنما استعملها القدماء بالعسل والعسل للشيوع يكون عنه دم محمود

ذكر الخلول^(١)

كل حل تابع في مراجه وجوهره لما هو خله والحل أبرد مما هو حل منه وهو يقطع ويجلو ويذيب السقم ويجفف ويرد فكأنه يمايع العفونة ويصادها.

ذكر الفرق بين حرارة العسل وحرارة السكر

حرارة العسل من حيث إنه حلو وكذلك حرارة السكر وفي السكر حرارة بارية اكتسبها من النار عندما عقد وفي العسل حرارة أخرى كأنها سمية اكتسبها من الأوعية التي في بطون السحل.

فإن السحل فيه حرارة من حيث إنه حيوان وحرارة من حيث السمية التي بها يصيب من لسعة نحلة ما يصيبه من الوجع ولو ضرب بمسار أو أصعاف ذلك مراراً لم يجد لقدرة ذلك المعلوم أن ذلك إما هو من قوة سمية فيه وهي مبنوثة في الرطوبة الصديدية التي منه فإذا أخرجت رعوته ذهب هذه الرطوبة منه والعسل على هذا الوجه يصفى مما بداخله من الكدرة

وذلك أن يخلط به ماء كثير ويطحنه به فكلما ارتفعت رعوته أزلتها هكذا حتى تستنفد رعوته ويعود إلى حنارقه فتزله

ومن العسل ما تقوم منه رائحة الورد وهذا يصلح لشراب الورد ومنه ما تقوم منه رائحة الحاشا وهو يصلح لما هو من الأشربة يتخذ منها أو مما يشاكلها ومنه ما تقوم منه رائحة الحلثيت^(٢) أو رائحة كريبه من سائر الروائح

وما كان كريبه الرائحة عجيبة في أعمال الطب فإن لم [تجد]^(٣) منه بد فاعمله

(١) الخل هو ما حمض من عصير السب وغيره [السان العرب، مادة: خل]

(٢) الحلثيت حشيرة معروفة قال ابن سينا، وقال أبو حنيفة العلقت عربي أو ثمر، قال ولم يلعبني أنه ينت بلاد العرب، ولكن ينت بين بستان وبين بلاد الفيلان قال. وهو نبات يسقط ثم يخرج من وسطه قصب مسوق رأسها كثيرة، قال والحلثيت أيضاً صمغ يخرج في أصول ورق تلك القصب، قال وأهل تلك البلاد يطبخون بقله الحلثيت ويأكلونها، وليست مما يبقى على الشتاء [السان العرب، مادة: حلت]

(٣) في الأصل «يجد»، ونحو الصحيح ما أشبهه لامة للمسمى وأنشأ الكلام

- كما ذكرنا - فإن وصفت فيه شئاً من شمع عندما تطبخه اجتمعت الرجوة إلى ذلك الشمع وأخرجتها

القول في القير^(١)

القير ليس بحار ولا بارد ولا رطب ولا يابس وهو وسط ولذلك هو مادة الفيروطي وربما اكتسب القير كمية ردة من البات الذي جمع القير منه فإن شئت تحليصه وتطهيره فدونه ثم بل آنية في ماء وأدخلها فيه أخرجها بسرعة فإن القير يعلق بخارجها فأركه عنها وأعمل كذلك حتى تأخذ من القير حاجتك وبعد ذلك صبع القير للشمس على ثوب نقي أو على حصير فإذا سخن دش عليه ماء برداً هكذا مرة بعد أخرى حتى يأتي أبيض نقياً لا طعم فيه ولا رائحة كريهة وحينئذ يستعمله فيما يحتاج إليه.

القول في الزيت^(٢)

أما الزيت فإنه من أفضل الأدهان هو زيت الزيتون المتحد من الزيتون عند إدراكها الذي لم يحالطه ملح ولا عبر ذلك. وهو نشوي رطوبات فيه ميثوثة تخرجه عن اعتدال مراتبه. وأما الجوهر الدسمي منه فإنه معتدل بين الحرارة والبرودة و[الرطوبة]^(٣) واليبس.

وإذا شئت تحليصه من تلك الرطوبات فضعه في إناء وحسب عليه ماء عذباً ثم أهرقه ثم صب عليه ماء آخر هكذا حتى يصفو فإذا صفى استعمله فيما يحتاج إليه من أعمال الطب.

وأفضل الزيت أحبه رائحة وألذ طعماً وإذا رفع منه شيء يسير في قرطاس أو في ثوب رشح وانسبط كثيراً وأخذ موضعاً كبيراً

(١) القير. شجر مر [السان العرب، مادة: قهر]

(٢) الزيت: حار رطب في الأولى، وغالب من قال يابس والزيت يحسب رتوبه، فالمختصر من التضييع أصله وأجوده، ومن العج فيه برودة، ومن الزيتون الأحمر متوسط بين الزيتين، ومن الأسود يسخن، ويرطب باعتدال، وينفع من السموم، ويطلق البطن، ويخرج القود وما استخرج منه بالماء، وهو أقل حرارة والطف، وأبلغ في النفع، وجميع أصنافه ملته المشرقة، ويطلق القشيب

(٣) في الأصل الرطوبة، ولعل الصحيح ما أثبتناه لسلامة المعنى واتفاق الكلام

ووجه آخر في تصفية الريب وتطهيره صبح منه ما شئت في إناء واسع العم وضعه في الصيف للشمس تحت حفاظ من العيار ومن الحيوان وليكن الشيء الذي تعطيه به من العيار ثوباً أو منحللاً واتركه كذلك تماماً حتى تنقي الشمس ما فيه من ذلك الجوهر المداخل له فيصمو ويحسن

وما أقبح بالطيب أن يجهل استخراج قوة دواء منه ولا يعرف كيف يكسب الدواء قوى غيره بعد أن يسلبه قوته، هذا فيما هو طبعي في الأدوية من القوى فكيف فيما هو عرصي فيها وقد يكون في الدواء قوتان وثلاث وأكثر متصادات ويقدر [الطبيب]^(١) أن يزيل أيها شاء ويترك أيها أحب. فإن لم يقدر على هذا ولا عرفه فهو من عوام الناس

(١) في الأصل «الطبيب»، راجع الصحيح ما اقتضاه للامة المعنى وثبات الكلام

ذكر إصلاح

إصلاح الفواقه

يجب قطعها عند استحكام مصجها وتمام إدراكها
والعيب إذا أجزّ يصلح أن يعلق مكوساً فإذا احتيج إليه غسل بماء سخن واستعمل
وأما الثين الأخضر إذا غسل بماء بارد إثر نقشيره ذهب ثيبه الثين عنه
السرجل إذا شوي كان أسرع انضماماً وذهب عنه ما فيه من القوة المسهلة
وبقيت الممسكة

القول في الرمان إذا علق منه يصلح من شأنه وكذلك العنب .
الحوخ والمشمش ليس فيهما وجه للإصلاح بوجه
القثاء إذا غسل بالماء الحار حتى يذهب زهره يصلح ذلك من شأنه
الخيار إذا شوي انكسر تبريده .
البطيخ أكله على الصوم مفرداً أو بالعسل هو وجه استعماله .
الخس [يفسل]^(١) ثم يترك حتى يذبل وحينئذ يستعمل
الدلاع أما أنا فلا أستعمله على طريق الغذاء وأما على سبيل الدواء فإني أستفي
ماده كما هو وربما أطعمته إذا احتجت بلحمه .

في إصلاح الجبن الرطب

يؤكل بالعسل أو يؤكل بشراب السكجيين .

(١) في الأصل "يفلس"، ولعل الصحيح ما اقتضاه لسلامه المسمى وتسلق الكلام

إصلاح اللبن

شره عندما يحلب فإن حسي ثخينه ومعه صلاً أو ملحاً

في إصلاح الصنوبر

أكله بالزبيب يصلحه

في إصلاح الزعرور

تركه معلقاً حتى ينضج و[أكله] ^(١) على الصوم

ذكر الحلوات

هي تتخذ من العسل ومن السكر وهي جيدة للشيوخ ومن يشكو برداً في مزاجه .
وتتنوع حلواء العسل فمنها

القيبط وهو جيد للمبرودين ما لم تكن بهم حمى

ومنها الفالوذ وهو عسر الانهصام طيب الطعم يغني قليلاً ويغلب عداة كثيراً .

ومنها الحبيص وهو خير داخله قلي ووريت وعسل وكلها لذيذة .

ومنها الجلجلانية وهي كالفالوذ إلا أنها تعني ومنها أنواع كثيرة .

ومنها ما يتخذ ببزر الكتان وهي أيضاً فيها منية للسعدة .

والحلواء كلها حارة تصلح للمفلوجين والشيوخ وتقتل الشان والمحرورين
وأكثر من ذلك المحمومين ويتحالف بعضها بحسب اختلاف صفتها

ذكر ما يشوى

كل ما يشوى أصغر انهضاماً مما يطبخ وعلى ذلك ما يقلى . وشواء القدر أرطب
قليلاً وشواء المفروش رديء . مثلت الأجراء بعضه نضج وبعضه محترق وبعضه نيء وهو
رديء . .

(١) في الأصل «أكل»، ولعل الصحيح ما أثبتته لامة المسمى وخلق الكلام

ذكر الهرائس والإطرية والثراند والإسفنج

الهرائس^(١) والإطرية^(٢)

ردية تكون عنها أحلاط بيضة فحة تشدد الأحشاء وغيرها تلبس البطن وتعدى
السمى وإن أكلت بالعسل فإنها لا تقوى على إصلاحها وتكون سبباً لتعجيل الآفات
الحادثة عنها. وإن اتحدث بالشحم رادها الشحم شراً

وأما الثرائد

فحير منها بكثير لكنها سبب عركها يسوء انهضامها

ذكر الإسفنج^(٣)

الإسفنج بطني، الهضم رديء الكيموس من سبب القلي وخاصة ما يقلى منها في
السحاس. وأما ما يتحد منها بالجبن فشر مما يتحد دونه لأن جملتها تأتي مشتتة
الأجزاء. فبها جوهر حار كبريتي ومنها ما يكون جوهرأً عليطاً وإن كان لا بد أن ينقله
القلي عن مزاجه أعني الجبن فإنه على كل حال جس

وأكل الصنفين بالعسل يربدها شراً فإن العمل يطيل لبث كيموسها في الكبد
لاستلذادها بالحلاوة على ما علم فحدث سوء المزاج وربما أحدث السدد والأورام
والآفات في الأحشاء

(١) الهرائس طعام يعمل من الحب المنفوق واللحم المسجد في الخلطة والأعلام، مادة هرس

(٢) الإطرية طعام من الدقيق كالخروط المسجد في الخلطة والأعلام، مادة طري

(٣) الإسفنج حيوان عاني يتولد في بحر البحار، من شعبة الإسفنجيات له هيكل لبيعي يدعم الكتلة

اللحمية من جسمه، وهي لفظة يونانية المسجد في الخلطة والأعلام، مادة الإسفنج

وكثيراً ما يكون عنها إن كانت من غير جنس حميات الغب والحميات المحرقة
الرديئة وربما أحدثت حمى الربع وذلك أقل وأما إذا كانت بالجبن فإنها تحدث أصحاً
من الحميات طويلة حيثة مثل حمى شطر الغب وغيرها

ويصنع الناس نوعاً يسمى إسفنج الرخام يطبخ على حجر من الحجارة الملس هي
غليظة الحומר بطيئة الهضم إذا أكلت على جوع صادق ولم يكثر أكلها منها وبقي
عليها حتى يجوع كثيراً فإن الكيموس المتولد عنها لا اعتقد فيه أنه يكون مدموماً فهي
خير من الإسفنج كلها بكثير هي قريبة من الاعتدال في الحر والبرد وقد تصلح إذا أكلت
بشراب المكنجيين .

ذكر الأشربة المعهودة وكيف تستعمل والمعالجين المعروفة الكبار وغيرها والوجه في شربها

ذكر شراب السكنجبين الساذج

إذا أخذ في الشتاء على الصوم مثله من ماء جلا المعنة ونقاها ومطع الأحلاط
الخليطة وكسر من حلة الصفراء وإذا أخذ كذلك في الربيع فعل مثل ذلك
وإن أخذ في الصيف بحمسة أمثاله من ماء يبرد اللبن تبريداً معتدلاً ويقطع
الأحلاط الخليطة وكان بإذن الله دفاعاً للحميات
وأما في الخريف فيأخذه بثلاثة أمثاله من ماء وهو وجه الصواب عدي. وهو
يضر من به سعال أو من به حرقة البول
والذي يتخذ منه بالسكر في شأن التبريد أصل والذي يتخذ منه بالعسل في
التقطيع أبلغ

ذكر شراب الورد^(١)

هو يتخذ من الورد العص ويتخذ من الورد الجاف وكلاهما سرد باعتدال وإذا
خلط بالماء لم يكونا حينئذ يجمعان
والمتمخذ من الورد العص لا يطلق البطن على الحديقة ولا هو يعقله والذي يتخذ
من الجاف يعقل الطين.

(١) الورد شجرة صغيرة من جنس العصينة الوردية، تزهر لونها، ولونها، يستخلص منها زيت الورد
أهم أنواع الورد الذي يستخلص منها زيت الورد الحطري هو الورد البلدي، والورد النحشي
يتمثل أنواعه في العريش، والشراب، ومحسن طعم المأكولات، وشراب ثمره مدر للبول ما إذا
مأكلاً؟ خصائص النباتات والأشجار، محمد أمين الصاوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨

وكلاهما يقويان المعدة والكبد ويشدان القوة وينعمان من الغشي

وما قلت من كمية الماء المخلوط في شراب السكجيين اعمل به في شراب الورد من اختلاف كميته بحسب اختلاف المصنوع وكذلك متى احتجت أن تسقى شراباً مردأً وفصدت التبريد [فرداً]^(١) في الماء وإذا سقيت شراباً يسحق وأنت تريد به ما يصنع تسقيه من المصانع في المدن فليس من الماء

ومتى احتجت إلى أن يكون من الأشربة يجلو ويقطع أو يعتجق فاسقه بالماء العاتر مثل السكجيين إلا إن احتجت إلى تبريده فقط لا إلى تقطيعه فاسقه بالماء البارد ومثل شراب الأيرسا وشراب السبباس وما أشبههما اسقهما بالماء العاتر

وكلما قصدت بسقيه من الأشربة للتبريد فاسقه بالماء البارد مثل شراب السكجيين إذا لم تكن بك حاجة إلى تقطيعه وإن لم تكن بك حاجة إلى تبريده فاسقه بالماء العاتر وكلما قصد تبريده اسقه بالماء البارد مثل شراب الورد ومثل شراب الصندل وشراب البرباريس

شراب الأسطوخدوس

هذا يسحق باعتدال ويخفف من غير إفراط، يقوي المعدة والكبد وجميع الأعضاء.

وله خاصة أنه يكسر من [ثورة]^(٢) الامتلاء لتقويته الأعضاء فإنها إذا قويت القوة حملت من الامتلاء ما لم تكن تحمل منه قبل. وإذا شرب بالماء الكثير فليس يخفف إلا ما لا خطر له. وهو مما يسهل ويتنعج بعباً بلياً من به امترحاء أو فالج أو حذر إلا أن يكون الحذر شبيهاً بسدة فإنه حينئذ إنما ينفع منه مثل شراب الأيرسا وشراب القنطاريون^(٣) وأشياء ذلك

(١) في الأصل: «فردت»، ولعل الصحيح: «أثبتت» لسلامة المعنى وأحسن الكلام

(٢) في الأصل: «مضروبة»، ولعل هنا تحريف

(٣) القنطاريون عشبة معروفة نمت برياً في حقول الحروب، ولها زهر أزرق صفاري، المستعمل طبياً منها لزهرها الرقلاء، فيستاء من مترونها غولاً يلمون المصاغة بالرمم، ولتقوية العيون الضعيفة الهندوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

شراب قشرة الأترج

هو معتدل في الحر والبرد أو قريب من الاعتدال جيد لطيف ماطف يستخرج
الأسلاط بالبول وبالعرق ويقاوم السموم بعض المقاومة

شراب الإنخر^(١)

يسحق باعتدال وفيه تجميع بقوي الصلابة والكبد وينفع من ضعفها ولهذا ينفع من
الاستقاء. شراب السبل في جميع أمره قريب من شراب الإدحر

شراب التفاح

إما معتدل وإما قريب من الاعتدال بين الحر والبرد يربط ويقوي النفس
ويفرج وقد يتحد من الحلو ومن المز والمتحد من المر أميل إلى البرد وذلك يسيراً
جداً

شراب الرمان

وهو أيضاً يتحد من المز ومن الحلو وهما يربطان والذي يتحد من المر كأنه يميل
إلى التبريد يسيراً

خاصته منع الأعذية عن المساد في المعدة وما كان يحد من رباح الرمان قد ذهب
عليهما وإن كان قد بقي منه شيء في الشراب فلا خطر له

والمتحد من الحامض أقوى في تسكين العطش وفي كليهما خاصة في مع أخلاط
البدن من التمن.

(١) الإدحر يسمى الحلال المأموني فوطيب العرب، ويصير «حلاء مكة» وهو نبات غنيظ الأصل،
كثير الفروع، «يقوق الورق إلى حمرة وحمرة وحدة، ثقيل الرائحة عطري
يذكر شمر، وأجوده الأصغر المأخوذ من المحلزم ثم مصر بهلل الأروم مطلقاً، ويسكن الأوجاع
من الأسنان وغيرها مضغطة وطلاء، ويقاوم الدم، وينقي الصدر والمعدة
التفاري بالأعشاب واليانات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية،
بيروت، ١٩٩١

شراب عود السوس^(١)

هذا يرطب جداً ويقطع العطش وخاصة تكبيل السعال وإذهاب لدغ البول وهو معتدل في الحر والبرد أو خارج عن الاعتدال نحو الدرجة الأولى من الحر.

شراب الفودنج^(٢) البري

هو حار يابس قوي في ذلك يذوب اللبغم ويجلوه ويفتح السدد بما فيه من مرارة وينفع أصحاب السكته والعالج بعماً عظيماً.

شراب الفودنج النهري

هو مثل شراب الفودنج البري المتقدم الذكر إلا أن نجفبه أصعب قليلاً وهو مثله وما يكون عن هذا من الإضرار يطول مكته بسبب ما قلت فيه من الرطوبة.

وأما شراب الفودنج الجبلي

فهو كشراب الفودنج البري وهو كله نافع من الربو وعسر النفس يقطع الأحلاط الخليطة للرجة ويبقي العروق بالبول والحرق

(١) العود سوس نبات عشبي معشوشب معمر بري من فصيلة الفربيان المراثية، وأوراقه مركبة ريشية مكونة ٩ - ١١ روج من الوربقات الممتدة ذات الحافة المستقيمة والشكل البيضاوي واللون الأخضر الباهت. كانت حلوو حلا النبات تستعمل دواء معوياً في بلاد بابل منذ أكثر من ألفين قرناً، وعندما المصريين كانوا يتناولون من نقيع جذوره في الماء شرباً مرفوياً، عرف العرب فاكلة العود سوس فقال ابن سينا: منقوع العود سوس يسمي الصوت، وينقي فصة الرئة، وينفع من الاختلاج والحميات وقال ابن البيطار: لجمع ما في نبات السوس عصاره أصله، وطعمه هذه العصارة حلو كحلوه الأصل مع قبض فيها يسير. التداوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

(٢) الفودنج نبات عطري معروف مثل النعناع، له رائحة قوية، رمة بري ويستاني وسجاني وقد يسمى «حق النعناع» وصف بأنه منبه للأعصاب، مدو القلح، يستخرج منه ماء القلح، وهو مسكن للسهر، والقلح إذا صحت كالشاي وشربت دون سكر فهي سمكة لللبغم، ومفيدة جداً في الأزمات الصدرية والتهاب الشعب والتهتيريا وآلام الطمث والحصى التداوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

شراب القنطاريون^(١)

هذا أقوى من غيره في تفتيح السدد بإعراط مرارته ولطافة جوهره وهو حار يابس
يسهل إسهالاً غير قوي يقتل حياء البطن وديدانها ويدبر النظم بتفحيه سدد
العروق.

شراب الإيرسا^(٢)

هذا شراب لذيذ الطعم لا كراهة فيه وهو متناو في جلاء المعدة والعروق وتفتيح
الآخلاق البلعية.
ويفتح بعض التمتيع وهو يعمل ذلك في الأوراد الكار وفي الصغار عمله
أقوى.
وكذلك ينقي الصدر والرئة والأرحام غير أن فيه إصعاباً للمعدة لأنه لا قبض فيه
ولا عطرية فيه.
فإن طبخ معه عدد صنعة يسير من المصطكى ارتفع ذلك وبقيت مساعفه بوفرها
لن أدام استعماله كل رابع من الأيام ينفع من حميات المعونة الطويلة.

شراب النعنع

هذا حار يابس يقوي النفس ويذهب بالعم قوي، في ذلك رصموا.

(١) القنطاريون: حبة مهدولة تثبت برأ في حفرة الحبوب، ولها زهر أزرق سماوي، المشتمل طيباً من
منقوعها حسواً للميون المصابة بالرمم والتقرية الميون الضخيمة.

التدري بالاعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد حسن الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية،
بيروت، ١٩٩١

(٢) إيرسا يوناني معناه «قوس فرح» لاحتلاف ألوانه في الزهر، وهو أصل السوس الاسمانجوني نبات
حلب كثير الفروع، طيب الرائحة، ورده عريض في وسطه حود ينتج عنه زهر أبيض قليل العطرية
وينبت كثيراً في العواير وبالشام، ويؤك بيسك. يتبع لضمين الشمس والريو والإعياء والرجاع الصدور،
وينفع الكبد والطحال والاستسقاء والمبرقان، وعرق النساء والبولسيرة والفروج، ويخرج اللسان،
ويسقط الأجنة، ويدبر الحصى، ويرى أمراض الرحم

التدري بالاعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد حسن الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية،
بيروت، ١٩٩١

شراب الريحان^(١)

بارد يابس وليست برودته مالمعوية يعطع الإسهال بقوة لا توجد قال جالينوس في غيره ويقوي النفس ويذهب شربه بخبيثها .
فيه يقوي المعدة ويعصر العصور عنها فيجمع من طلحة البصر الحادثة عن تضاعد الأبحرة عن المعدة إلى الرأس

شراب البرباريس^(٢)

هو بيرد ويسس باعتقال وفيه قصص يقوي به الأعضاء عموماً وفيه حموضة يقطع بها الأخلاط فكثيراً ما سقبه إذا أردنا ما يقطع ويرد ويقوي في قصه

(١) الريحان جس نبات عطري من فصيلة الشتمويات، وبما كان موطنه الأصلي الهند واستعمل فيها كتاب لفرود حدة له أنواع عديدة، ولكل نوع لسماء حدة، وتكاد فوائده أنواعه متشابهة، ووصف بأنه نبات يافع ذو رائحة عطرية.

ذكر الأطباء العرب القدماء فوائده الطبية، ومما قيل فيه إذا استنش حلق ما في الدماغ من الرطوبات القاسية والأخلاط التي في الصدر وإن ضُخ به الصداع الحار سكتة وحلل الورم وإن شرب ماله دبح السدد وأزال اليرقان، وحس الدم، وإن اختل به في الحمام يُمّ البثرة، يساعد على مراحه موبات الصرع، كما يساعد على إزالة الكآبة التي يعاني منها بعض الأشخاص المصيين وفي الماء يستعمل في تطهير الحلق والفتان، وفي ريوب وصلصات المائدة، وفي اعراض الطهي، كما أنه يضاف في صناعة مداخل الأسنان والصابون وفي المنظور التدوي بالأعشاب والنباتات، فليماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

(٢) البرباريس من فصيلة البرباريسيات، منها أنواع تزرع للزينة وأنواع برية وهي حبة يبلغ ارتفاعها نحواً من مترين إلى مترين ونصف، ساقها رمادية اللون تحوي عند ميت الأوراق بمسافات متعادلة شوكة بثلاثة فروع أزهارها عاقبة تتدلى نحو الأسفل، صميرة صفراء اللون بها رائحة قوية نكرو فيما بعد أثماراً بيضاوية الشكل حمراء اللون

سعمل كمشروب صحي في الحميات، وذلك بمصر الأثمار الطازجة وإضافته عصيرها إلى دمج من الماء المثلج بالسكر، أو بعمل مسحلب من الأثمار المجففة بعد دقها وإضافة الماء الحار المعيار إليها

ولانظار يصح مذاق ثم تصفيه ونخلته بالسكر، وكذلك يمكن عمل شراب من الأثمار الناضجة بطيخة مع السكر هذا الشراب يستعمل في امراض الرئة، واحتقان الكبد، والحصى في كيس المرارة، الإسهال الناتج عن اضطراب في الكبد.

التدوي بالأعشاب والنباتات، فليماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

شراب الصفدل^(١)

هذا الشراب أيضاً شراب يتخذ من أنواع الصفدل وكلها تبرد وتجمد وتعوي النفس بما فيها من عطرية وهي ناعمة في الأوقات الويثية.

شراب الرازيانج

هذا شراب يسخن ويجفف ويبرد البول والعرق ويفتح السدد بما فيه من حرارة ويفوي بقلد ما فيه من عطرية.

شراب المشبث^(٢)

هذا مثل شراب الرازيانج إلا أن فيه إدراة اللب واللبس

شراب لسان الثور

حار رطب باعتدال يفرح بحاصة فيه ويذهب بالعم

(١) الصفدل، شجر أخضبه ذات رائحة عطرية، يطر منها زيت ثابت قوي الرائحة مفو للقلب يشبه شجر الجوز إلا أنه سبط، ويحمل تمر في عتيد الحبة الحمراء، وورقه ناعم دقيق كورق الجوز كان يستعمل في الطب القديم مطهراً في علاج السيلان، وعلاج شور الدم، والتهابات اللثة دهاناً، ومع ماء الرحلة لتسكين الضرس شرباً
زيت الصفدل يستعمل في العطاره، يحل به العبر الحام وهو مثل كثير من الزيوت العطرية منه جنسي وقتي شديد

تكرار استعماله يضر الجسم، مثل كثير من السهات الوعية، لذلك لا ينصح به الأطباء التداوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩٦

(٢) السوت نسي في بلاد الشام الثبت، وهي حبة يبلغ ارتفاعها بين ٥ - ١٢ سم، ساقها مبروعة ومصلعة، أوراقها ٢ - ٣ عروق تخرج منها خيوط دقيقة، أزهارها صميرة صفراء بمجموعات مبرية أثمارها بعد النضج حبوب كالمس المجج تمتد عليها خطوط سمراء تعمل الحبوب بمغلي حبوبه فسمها، تعالج الأورام في الأعضاء التناسلية بكميدها بمغلي حبوبه زيت الزيتون
يستعمل مغلي الحبوب أيضاً لتسكين آلام المدة الشهرية عند النساء، وإدرار الحليب عند المرضع التداوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩٦

شراب النيلوفر^(١)

هو أيضاً يبرد ويرطب ويقاوم الحلقط الصمراوي ويلين المظن تليماً يسيراً ولا تكاد الصمراء المنتهية تحلبه

شراب الجسر^(٢)

هذا يبرد ويجهف ويصلح لتقوية المحنة ويقطع الإسهال وخاصة إذا كان لإسهال قد عقد في المعى وأمسحها قوي في ذلك

شراب الإهليلج الأصفر

هو بارد يابس يستمرع حلقطاً صمراوياً

شراب الإهليلج الكابلي

مراجع شيه سراج الإهليلج الأصفر غير أنه يستمرع بالإسهال حلقطاً سوداوياً

شراب الإهليلج الهندي

هو كذلك إلا أن الذي يستمرع بالإسهال حلقطاً مخترقاً سوداوياً

شراب الأنار يقون

يتخذ منه شراب وهو يفتح ويحلل ويستفرغ بالإسهال جميع ما يقطع وما يحلله من الأختلاط وهو حار يابس يسه قوي بإفراط

(١) النيلوفر نبات إيراني، ومعنى نيلوفر ذو الأجساد. وهو نبات مائي، له أصل كالحرر وساق مساه تطول بسبب حمى الماء فإذا ساقى سطحه أوراق وأزهار، ومنه يري يعرف في مصر باسم «البشيش» أو «عرائس الليل» وهو كبير الأوراق سمكها الألون، أغصانها ليض، وأصفر، وأزهاره تنفتح لمطلع الشمس وتغضب عند الغروب، كانت تستعمل منوماً مسكناً، مهدئاً للقوة الجنسية، وهذه المهدور مشوية خدانية، والمعتقد أنها تسبب العقم وخمود القوة الجنسية ويحضر من هذا النبات شراب مسكن ومهدئ للأعصاب الشاربي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

(٢) اليُسْر الثمر قبل أن يرطب لمضاحته [لسان العرب، مادة سـ].

شراب النمر الهندي^(١)

هو يرد ويس باعتدال يقوي المعدة ويقطع الصفراء فيه تقطيع بحسب ما فيه من حموضة وهو يقوي المعدة.

شراب الخيار شنير^(٢)

هو شراب معتدل إذا شرب الآن البطن لأن فيه قوة مسهلة وينقي ويضعف المعدة وينفع من حشونة قصبة الرئة والصدر والمثانة

شراب المصطكي^(٣)

هو حار يابس باعتدال يقوي المعدة بقوة بليلة يفوق في ذلك أكثر الأدوية ويقوي الكبد وسائر الأعضاء.

(١) النمر الهندي شجر مشر من الفصيلة القرنية، وهو شبيه بشجر الرماد، وورقه يشبه ورق الصنوبر، ثمره دري الشكل يحوي ما بين بثره واحدة إلى أربعة بدور، طعمها حامض عرف مد القدم في مصر والهند طيب للمعدة، حرطب للجوف، وهو كثيراً ما يضاف إلى الأدوية التي تُعطى للأطفال يحضر كشراب ساخن، أو بارد، مفيد في حالات ارتفاع ضغط الدم، والقيء، والتهاب، والصداع التداوي بالأعشاب والنباتات، فهدماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

(٢) الخيار شير ويسى الكثر الهندي، وهو شجر في حجم الخروب الشامي لوناً وورقاً، ويركب فيه لكنه لا يجب إلا في البلاد الحارة له زهر أصفر إلى بياض، ويوجد بياضه عند سقوطه، يخلف قروناً خضراء تطول نحو نصف ذراع مانعها حب كحب الخروب يستخلص اللب من ثماره بسحقها وخلطها بالماء وتصفية السائل وبعيره، ويحصل على المستخلص الأبيض تأثيرها مسهل، وغالباً ما يحيط مع سهلات أخرى مثل السينكي التداوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

(٣) المصطكي شجر من البطميات، تنبت برياً في سواحل الشام، وفي بعض الجبال المنخفضة يستخرج منه حلك معروف شجر المصطكي طعمه الأخضر، نبل المصطكي على شكل مادة راتنجية من جذوع شجره ثم يجب يستعملها في معالجة الصداع، والبرلات الصدرية، وتسهيل البلغم، مهيضة، طاردة للرياح العظيمة، تفيد في علاج الكبد والطحال، وآلم الكسر والنحس، والقروح، وسلس البول، ويستعمل كقايض لإسهال الأطفال خاصة عند التسييس، مضعها يقوي الأسنان المرعزعة ماذا ناكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الفستوري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧.

شراب السريس البري

هو بارد يابس ينفع ويحلو وشراب السريس البستاني في ذلك أضعف منه وهو أقوى تبريداً وأضعف تحميفاً

شراب الجوز

إنهم يتحدثون من قشر ثمرة الجوز شراباً وهو حار قوي في ذلك يجمع وله خاصية يدبغ المعنة ويزيد في الإعاط

الشراب المعروف بالمفرج

هو حار يابس يقوي النفس ويدبغ يحبت النفس والعم

شراب الأفسنتين^(١)

هذا شراب ليس يقوي الإسهال ولكنه شديد التجميف ويقوي ويسبب تجميفه بلغت مرارته إلى ما بلغت إليه من قتل ديدان البطن وهو ينقي ويحلو ويستمرخ الحلق المراري والمائي غير أن القبح الذي فيه يعوقه أن يفعل ذلك في الأحلاط العليظة اللزجة

شراب المخيطا

هو قريب من الاعتدال بين الحار والبارد وهو مرطب غليظ الجوهر ينفع من خشونة المريء

(١) الأفسنتين عشبة يبلغ ارتفاعها متر وربع المتر، ساقها عمودية مكسوة بشعيرات حريرية، رائحتها عطرية وأوراقها مجتمعة، سطحها الأعلى مكسوة بشعيرات دقيقة فضية. تزهر في شهري تموز وأب كزهرأ كروي صغراء بمجموعات كالكسانث فال دلود الأطلاكي أجوده الطرطوسي فالسوري، وباقية رديء، لكن المصري الأصغر الزهر المعروف بالقمية لا يابس به، وأجوده الخفيف المنجس بسور تستخدم عشبة في معالجة امراض عديدة، ربيل البرقان، والرعشة، وحصى المر، والنفار العائد، والرياح العليظة، والماء الأصفر وسحلل التصلب، والوجاع الجيب والعاصرة، والنير شرب المستحلب يعيد كثيراً في تقوية الجهاز الهضمي، بطرد الغازات المعوية التنداري بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

شراب لسان الحمل^(١)

يرود ويجمع وفيه قطع لانحجار الدم لقيصه

شراب العناب

هو مرطب معتدل في الكيفيتين الأخيرتين أو قريب من الاعتدال ينفع من السعال ومن خشونة قصبة الرئة والصدر ومن حرقه في البول

شراب البنفسج^(٢)

هو يوطب ويبرد جيد من التهاب المعدة ومن صلابة النفل بلبس البطن ويكسر حدة الصفراء جيد للمحرورين جداً.

(١) لسان الحمل حبة من فصيلة الحملات يبلغ ارتفاعها نحو نصف متر، ثمت أوراقها مجموعة من فوق الأرض مباشرة وهي بشكل حورية طويلة محيطه طويلاً، أزهارها صغيرة صفراء أو صفراء مجموعة في سنبلة على رأس ساق طويلة.

يحتوي هورموناً جراحياً يجعله مفيداً جداً في معالجة جميع أنواع الجروح وبهذا المرض تنسل الأوراق الغضة جيداً ثم تهرس ويوضع فوق موضع الإصابة فتسكن الألم والحرقان ويساعد على الشفاء السريع

يختبر استعمال العصير من الناحل من لنجع الوسائل للوقاية من جلطة الدم بعد العمليات الجراحية، أو في أمراض القلب والأوعية الدموية.

التدوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

(٢) البنفسج نبات زهري من جنس «فيولا» من الفصيلة البنفسجية، يزرع للزينة، ولأشواق رائحته التركية، ولاستخراج عطره النسيم، وللإستعانة طياً من زهوره ورينها.

يقول عنه ابن سينا «إنه يولد دماً متظلاً، ويسكن الأورام الحارة ضماً مع ديق الشعر وكذلك روقه ودهن البنفسج طلاء جيد للجرب، وهو يسكن الصداع شماً وطلاء، ويجمع من الرمد الحار والسعال، ويلين الصدر خصوصاً مع السكر، وشرابه يجمع من ذات الحنج، والفرنة، والتهاب المعدة، ووجع الكلى»

يرى ابن البيطار «أن البنفسج يبرّد من التهاب المعدة والأورام الحارة في العين والبنفسج رطب إذا ضمد به الرأس والجيئ يسكن الصداع والحرقلة»

وفي الطب الحديث يطبخ الصداغ بخل مؤخر الرأس مستعمل أوراق البنفسج البارد التدوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

شراب عسايح الكرم

أما هذا فأنني عملته مراراً فوجدته مافعاً من الهوع والقيء نفعاً ظاهراً بديعاً وهو يبرد باعتدال وييسر كذلك ويقوي مما فيه من قبض ويجلو ويقطع مما فيه من حموضة ولجوهره خصوصية في قطع القيء والهوع هو في ذلك لا يعدله شيء إلا ما هو من عسايح الكرم مما يتحد رتاً أو معجراً

شراب الأصول

هذا عندهم شراب قد وقع الاتفاق من الأطباء الحداثاء عليه ولم أر ذكره للقلماء بوجه في شيء من كتبهم.

وهو حار يابس مقطع معتق يدر البول والطمث وهو في ذلك محمود ولما لم يذكره القدماء لم أعرفه إلا مد قريب فلم أستعمله.

شراب الحرير الإبريسم

المتحد على ماء الحرير هذا شراب لم يكن من قبلي يستعمله الناس وصعته وظهر منه انتفاع لما أئتمته له وهو أن توضع عشرة أرطال من ماء العيون المستقبلة بمنبعها إلى جهة الشرق في قدر حديد على نار محم ويطبخ فيها من الحرير الإبريسم بعد غسله مما يتعلق به على دق رطل ومن القرعلى أوقية ومن الدارصبي^(١) والمصطكى والدارفلعل والرنجيل من كل واحد خمسة دراهم

ويطبخ ذلك حتى يذهب نصف الماء فيصمى ويخلط بالصعوه هذا الماء الذي أصف وهو ماء عشرة أرطال أيضاً يوضع في آنية واسعة الفم وتحمى صسحة حديد صقلية في النار حتى تعود حمراء وتعمس في ذلك الماء بعد إزالة الرماد عنها

(١) الدار صبي سرب من فلرشير الفارسي، شجر هندي كالزمان، ولكنه سبط وأوراقه كأوراق الجوز إلا أنها أدنى ولا دهر لها، ولا يرد له والدار صبي قشر تلك الأغصان لا كل الشجرة يمد في الرساوس وبعض صروب الأمراض العقلية، ويشوي المصم والكبد، ويدفع الاستسقاء واليرقان ويبرد البول، ويسكن اليواسير ودفعه بعد للرعة والمعالج وكحل به جنو ظلمة العين وتطلى به الأورام الباردة مع الرعوى يسكنها. التداوي بالأعشاب والنباتات، عديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

هكذا مرة بعد مرة حتى يذهب نصف الماء فيصاف حيث يذ إلى الماء المذكور الذي طبخت فيه الأدوية. وبعد ذلك يعاد على النار في أنية حديد جديدة ويصاف إلى الجميع من العسل عشرة أرطال ومن الناصيا زنة نصف درهم ويطبخ الجميع حتى يأتي شراباً معكماً قد أخرجت رغوته ويستعمل.

وخاصته أنه يقوي النفس ويشد القوة ويشجع ويمري ويعطز إنعاطاً شديداً خارجاً عن المتعارف وهو حار يابس.

ذكر المعاجين

مربي الورد

هو بارد يابس، برودته ضعيفة جداً كد يكون معتدلاً بل إذا تحرث فهو معتدل على الحقيقة ولكن إنما وصفه الأطباء فتابعتهم.

وأما الحقيقة فمير ضعيف جداً وهو عطر يقوي المعدة والكبد وفيه قوة ضعيفة تسهل وفيه لطافة جوهر وهو تلك اللطافة بحلل ما يمكن تحليله من غلط خارج في البدن ويسكن ما يكون من السحر في المعى للدع دواء أو عذاء.

وكثيراً ما نستعمله بأن نحلط إليه المصطكى والدارصيني بحسب ما تدل عليه الحال الحاضرة فيقوي في تقوية المعدة والكبد.

وكثيراً ما نمرسه في الماء الحار وبنصفه ونسفي صمغه ليلين الطبيعة وربما فعلنا به هذا في المشروبات المسهلات إذا احتجنا أن نعطي ما يقوي المعدة ولا يحرقها عن فعلها المسهل.

وربما أعطيناه مخلوطاً بالمصطكى والدارصيني لمن به رقي الحمى وإن كان الرقي لإسهال أعطيناه المليل منه على الصوم وإن كان بالقىء مع الإسهال تابعنا فعلنا ذلك [بأن] ^(١) نعطيه منه بعد أن يأخذ عذاء.

وربما جعلناه يتأدم به إذا علمنا أن المعدة بحملتها استولى الصف علىها

مربي البقسج

بارد رطب ليس بإعراط يطلق الطن ويرده لا جرم دون ترطبه وهو يعثي وإذا

(١) في الأصل «دين» ولعل الصحيح ما أثبتته لسلامة المعنى وأتسق الكلام

مخلط به يسير من مربي الورد كانت مقاومته لحرارة المعدة أشد ليس بأنه أقوى برءاً منه
لكن بسبب قبض الورد تنسج استحالته

مربي النعنع

حار يابس يقوي النفس ويشد القوة وينفع من التوحش نعماً ييباً وكذلك يفعل
مربي الثريجان.

ذكر دواء المسك

الحار والبارد كلاهما يقوي النفس ويشد القوة وينفع من استيلاء أبحرة السوداء
المساعدة التي تولد الحرج والوهم وهو من أدوية الموسوس والمحائس وينفع
المصروعين وبصفي دم القلب ويقوي جرمة

إنما جالينوس فلم يذكر المسك ولا ما يصح به وأما المتأخرون فذكروه بما
ذكرته ولعل قائلًا يقول إن جالينوس قد ذكره في الكتاب المسمى بصائح الرهبان
وهذا كتاب ينسب إلى جالينوس ومن قرأ كتبه وحدث فيها من الأطباء يتحققون أنه ليس
كلامه وأنه مكذوب عليه

وقد تكلم في المسك مهرة المتأخرين بما ذكرناه وأصابوا في قولهم لأن الحر له
حقوق ما قالوه ورفنا معشر الجالينوسيين إنما أمرها على التجربة مع القياس

ودواء المسك مع ما قد وصفناه به ينعج المفلوجين خاصة الحار منه وكذلك ينفع
الشيوع وأصحاب السكنة وأشاعهم ومعلوم أن دواء المسك الحار والبارد يابس
حاراً وإنما لأحدهما بارد إذا قيس بالأحر

ذكر ذبيد الورد

هذا اسم أوقعه الأطباء على كل معجون يقوي الكبد والورد من أدويته فعمه
العشاري وإناس يستعملونه أكثر ومنه ما أدوته أكثر عدداً

وكل طبيب قد حدث بركب في أكثر الأحوال لكل مريض يشكو ضعف كبده ديداً
يصلح به بحسب مراجعه وما تعطيه الحال الحاضرة ومما يحسن المريض.

وديد الورد يقوي الكبد والمعدة ويدبر البول ويلين الطين باعتدال ويحسن الشربة
وهو من الأدوية الفاضلة جداً النافعة

مربي ثمرة الكرم

هذا أيضاً يتحد من ثمرة الكرم قل أن يعقد وينفتح الوار كما يتحد مربي الورد وقد
يتحد من عساليج الكرم الرطبة اللينة وكلاهما بارد يابس وثبر يدهما دون يسهما يقطعان
القيء ويشدان فم المعدة المسمى فوإذا وينعشان القوة ويتفعان من القيء إذا كان بسب
ضعف فم المعدة ويعفلان البطن إذا أحدا قبل الطعام ويطلقانه إذا أحدا بعد الأكل ويطب
لهب المعدة في أكثر الحالات وهما من الأشياء التي لا عوص منها في قطع القيء والمثني

لعوق الكثيراء^(١)

يسكن السعال ويمسك قصة الرئة ويمشي ويضع من سحق الحمى ومن حرقة البول .

معجون الأنيسون^(٢)

حار يابس من غير إفراط كثير يقوي المعدة ويدبر البول والعرق وينفع من استرخاء المعص
إذا خلط بمثل ثلثه من لعوق الكثيراء كان دواء عجيباً لمن يشكو الحمى
هو يجلو الأحلاط ويقطعها تقطيعاً بديماً والطعم يألفه ينفع المبرودين وينفع
أصحاب الرلق ويفي الصدر والرئة

(١) الكثيراء رطوبة نخرج من أصل شجرة تكون بجبال بيروت ولبنان والفانوس المعجزة مادة
الكثرة

(٢) الأنيسون أو اليسون، عشبة من فصيلة الحبيب، ينفع طولها نحو ٥٠ سم، ساقها رفيعة مضطمة
تشعب منها فروع طويلة، تحمل أوراقاً مسنة مستديرة الشكل، ونبث أوراق أخرى من الساق مباشرة
بمجموعات تشبه الريش في جناح الطائر يستعمل من الأنيسون برده الذي يعلى ويشرب لتسكين
المعص، ويشط الوضغ، ويدبر البول، ويريل انماخ البطن، يسكن السعال، يقوي العياض عند النساء
خاصة في من اليأس، يفر الطمث، يقوي الطلق عند الولادة ويسهلها، يريد في إدرار الحليب عند
المرضع يستعمل دهنه في صناعة السوائل وسماجين الأسنان والفم، بيد العمل من الرأس بمركة
برؤوس الأصابع على جادة الرأس ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الضناوي،
طبعة المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

جوارش^(١) السفرجل

نافع من استرخاء القوة وضعف النفس ولانحلال فم المعدة وحاصله تقوية المعدة.

وكان الجوارش معتدل في الحار والبرد وهو يابس بعقل المطب إذا استعمل على الصوم ويطلقه إذا استعمل على التملّء من الطعام وما تقادم عهده كان أصلح إلا أن يفرط إفراطاً كثيراً وإذا خلط به شيء من المصطكى زادت قوته في ذلك إلا أن يكون ضعف المعدة إنما هو من خلط صفراوي فيخل بها ويضر فيها

فإننا حينئذ نستعمله وحده أو مع معجون ثمرة الكرم ويجتنب المصطكى وسائر الأدوية الحارة وخاصة منها المصطكى بسبب وطوسها

مربي التفاح

التفاح يتحد أيضاً مع مربي كما يتحد من سواء وهو يرطب ويوم ومراحه في الحر والبر. إن كان من تفاح حلو فهو أسيل إلى الحر قليلاً وإن كان من تفاح حامض فإنه يحيل إلى البرد ميلاً يسيراً جداً.

وأما ترطبه فتقوي ولذلك يوم ترويضاً صالحاً عجيباً وكذلك يعمل التفاح، من شمه وأدام ذلك فإنه ينوم بقوة قوية

مربي الزنجبيل^(٢)

هذا إنما يعمل من الزنجبيل الأخضر في البلاد التي تثبت فيها ويجلب إلينا

(١) الجوارش كل ما يلقى حتى يصبح ناعماً فهو مبروش أو حاك الشيء الخشن منه [لسان العرب، مادة: جرش].

(٢) الزنجبيل نبات معمر منه أنواع عديدة هو حب عطري له عدة سوق هوائه طويلاً تحصد أوراقه عندما تبدأ بالذبول، تقطع سوقه الأرضية ويجمع ويغسل في محلول سكري حدة مرات ثم يحفظ للاستعمال موطنه الأصلي جنوب شرق آسيا، عرف في الصين والهند كملاح وتابل، يحتوي على ٦٠ وسعة حرارية في كل مائة غرام. حلو، يابس، جاف، محلل، للأورام، والروم، إنا مرج مع المل طبع البلغم، وضع من السعال، ولين الصدر، وفي قضية الرئتين، وحسن الصوت، وطيب النكهة، يزيد في القوة الجنسية وتدفق السائل المنوي يوسع الأوعية الدموية، ويريد الحرق، ويشمر بالذئبة ماذا تأكل؟ حصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين المناري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

وهو طيب الطعام حار رطب معين على الباء ويسحر مسحاً جيداً وينصح
الأحلاط في البدن بضاجاً عجيبياً ويعين على الهضم وإذا أكل على أثر لحوم البقر وما
أشبهها من اللحوم العليظة أعان على هضمها

وإذا استعمله المفلوج ظهر إليه الانتعاش به عن قرب وإذا حلط في الأدوية
المسهلة أعانها لإدائته الأحلاط لأن حرارته مقترنة مع رطوبته فيدوم فعلها في البدن
ويبين أثرها فيه أكثر مما يتبين لو لم يكن كذلك ويضع المشايخ ومن به فالج وسكتة أو
لقوة نفعاً عجيبياً وأما ما دمتي وجدته لم أسق دواء مهلاً للأحلاط العليظة اللزجة إلا
وقد خلطت إليها بحسب ما يلزم النظر فيه

معجون العود الهندي^(١)

هذا يستعمله الملوك ومتاعه كثيرة، وهو حار يابس يجفف رطوبة المعدة العصلية
ويقوي المعدة ويشدها فينبغ من العشي الذي يحدث بسبب رطوبة عصلية وهو حسن
السكبة وينفع الكبد ويدبر البول ويذهب بالرطوبات العصلية من المعدة ومن سائر البدن
ومنى استعمله من يسيل لعابه أذهب ذلك عنه وينفع الشيوخ والمفلوجين وكل من
بذنه حلط فضلي رطب نفعاً عجيبياً

وحاصة تفريضة حواس الرأس والجمع من عسر إحساسها بحسوساتها وينفع
المفلوجين والشيوخ ويجفف الموصول الرطبة العصلية من المعدة ومن سائر البدن وهو
حار يابس يسه قوي.

معجون العنبر

هذا أيضاً إنما يستعمله الملوك وهو يفعل ما يفعل معجون العود غير أن معجون
العنبر أضعف في التجفيف

(١) العود الهندي هو عود البخور، وجقوره حذرة من مروي عطرية صمغية، ويستعمل مضمناً لطيب
رائحته، وشرباً لصفاء الفرائد، ويحرق لتطهير الجو، وكتب تصبغ به مركبات طيبة مبهية للأعصاب
والقوة الجنسية، وعطر للبول. إننا سحق ورش بماء الورد ودهن نه الوجه والمجبهة واستحسن سكن
الصلع التنلوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية،
الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩٦

معجون قريون^(١)

هذا المعجون هو ترياق بذاته وهو أيضاً من أدوية الترياق المعروف بالشروديطوس الذي ليس بعد ترياق الأفاعي أفضل منه ولا أعظم منفعة وهذا المعجون أحد أدويته .

وهو حار يابس يجلو وينضج ويقطع ويمتخ السدد في الأحشاء وفي سائر البدن وإذا استعمل يوماً في أيام نفع من الهواء الوبائي نحو ما ينفع الشروديطوس والترياق الأكبر المتحد بلحوم الأفاعي

ذكر الشروديطوس

هذا ترياق قريب من ترياق الأفاعي المشهور غير أن هذا له خاصية في تقوية الجماع بذهمة وهو حار يابس بجملته

ذكر الترياق الفاروق المتخذ بلحوم الأفاعي الإناث

هذا إنما يتخذ في فصل الربيع وتقع فيه أدوية عريضة مثل ما تقع في الشروديطوس كدهن البلسان ومثل الطين المحتوم والحماما نفعه عظيم

وهو يقاوم السموم وجميع ما يمكن أن يسقاه الإنسان من السموم القاتلة الوحية وهو بجملته حار يابس .

وإذا سقي منه المصروع انتفع به وإن سقي منه المفلوح نفعه ويفتت الحصى ويدبر البول والعرق ويطلق القولح الشديد وينفع من الأوجاع الحادة المبهكة التي تكون عن رياح باردة في العصل أو في المعى أو في غير ذلك نفعاً عظيماً

ولم يؤلف القدماء شيء أنفع منه ومن الحرم لمن استطاع عذبه ألا يحلو منه بوجه ولا على حال وهو يذهب مغفرة الأحلاط وإن سقي من به إسهال مر من درهماً قطعه

(١) قريون أو اللبنة المقرية، يستخرج منه لبن، وتبسط الجلود تحت شجرته، وتقصد الشجرة بين اللبن ويجمد، وهو ينفع في علاج الاستسقاء، وآلام المفاصل، والطحال، وعرق النساء، والفتج كدماء، ويعيد في علاج أمراض الرحم حمولاً، ويسيب الوديان التداوي بالأعشاب والبانات، قدماً وعديماً أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

ذكر أقراص الأفاعي

يجب أن يؤخذ من الأفاعي العنابا الإناث والأقراص حارة ياسة تمنع المحنومين ومن بهشته الأفاعي وسائر الحيات وكذلك تمنع من سائر الهوام

ذكر المعجون الفلافل

هو حار يابس ينع من المالح ومن الحنتر، وهو يدر البول ويذيب البلغم ويحلله ويخرج في البول ويحل الأوجاع القولسية التي تكون عن أكل الأشياء التي تولد الرياح القوية وحرارته قوية.

ذكر معجون النوم

هذا أيضاً حار يابس ينع من سم الهوام وهو من أصناف لترياقات ينقي البلغم ويجلو المعدة

ذكر اللوزينج

هذا هو داخل في المعاجين الطبية وهو أيضاً داخل في الحلوات وهو إذا استعمل على جهة الدواء بنوم ماعتدال نويماً صالحاً ويمضي الدماغ حتى إن الأطباء رخصوا أن حاصته الريادة في جوهر الدماغ ويصلح وينصح ما في الصدر والرئة وبهته للنفث ويجلوه.

وأما إذا استعمل على جهة التحكة وأكثر من أكله فإنه حيثئذ يحل بالمعدة ويضعف شهوة الطعام وربما صادف في المعدة صفراء فزاد فيها فإنه يستحيل إليها وهو إذا استعمل على الصوم ليس البطن وإذا استعمل على الامتلاء يسهل القيء ويهوع

ذكر الأدهان

الأدهان تستخرج من البرور التي لها أدهان وهي تابعة لمزاج البرور وكل دهن لمزاج البرور الذي هو منه ومنها ما يستخرج من جرم الحشب أنفسها ومنها ما يركب على الأزهار وهو زيت ويكتسب من روائح الأزهار وهي أيضاً تابعة للأزهار التي ركبته عليها.

دهن اللوز

هو يستخرج من اللوز بسهولة عذب الطعم رطب مائل إلى الحرق قليلاً. إذا دهمت به الأعضاء رطبها وأصلح من شأنها وإذا دهمت به الوجوه حسن قواها. وإذا طبخ الطعام به كان ألد طعماً وجلب النوم وهو لا يلدغ قصبة الرئة ولا يحرك السعال فذلك كثيراً ما يعنى به أن يكون عوضاً من الزيت لمن به سعال أو سهر فلا يصبره الطعام الذي يكون فيه عوضاً من الزيت.

دهن السمسم

هذا يستخرج من السمسم كما يستخرج دهن اللوز من اللوز ومزاجه قريب من مزاجه غير أن دهن اللوز خير منه بكثير في أشياء كثيرة منها أنه ألطف جوهرأ وفيه قبض يسير فهو سبب ذلك القبض لا يخل بالمعدة الإحلال الذي يحل بها دهن السمسم وهو بذلك القبض لا يسرع في الاستحالة الرديئة كما يسرع دهن السمسم وفي السمسم حاسة مذمومة رديئة. اللوز برئ عنها، وهو أن السمسم إذا أديم أكله أو أكل ربه أعقب بخرأ عن المعدة

دهن الفجل^(١)

هو حار وليس أقول فيه أنه يابس كذلك وهو يجلو إذا دهن به ويسحق وإذا أديهم
أكله على الطعام أعان على البلاء.

دهن حب البلوط

هو غليظ الجوهر وهو يميل إلى البرد ومراحه يابس وحاصته التصليب وإذا دهنت
به الأعضاء أحدث فيها صلابة وعسر حسي

دهن اللفت

هو أيضاً شبيه بدهن الفجل في جميع أحواله إلا أنه^(٢) يרטب

دهن الخردل^(٣)

لحققت الناس لا يحبون به ولا يدكرو به وهو تابع لمزاج الخردل حار يابس. ينفع
الأعضاء التي غلب عليها البرد نفعاً يئناً وإذا دهن به الموضع الذي لسعته العقرب
سكن وجعه

وينفع من جميع العلل الباردة وكذلك ينفع الشيوخ والمملوجين وخاصة في زمن
الشتاء فإذا جعل مع الطعام في المائدة كان عوضاً من الصاب

وإذا دهن به مقدم الرأس نفع من الهطل وكان يعني من الكي فيه وهو جيد في الأحوال
التي علب البرد عليها. وإذا قطر منه في أذن من به وفر نقطة يسيرة انتفع بذلك بمعاً ظاهراً.

(١) الفجل نبات سنوي، من الفصيلة الصليبية، جذوره وتدية لحمية، مجموعة من الأوراق الصغيرة،
عُرف منذ أكثر من ألفي سنة، ينتهي الصنوبر، والممتدة، مهضم، يخرج الريح مع تليس لطيف، يحسن
لون البشرة، أكله بالمصل يزيد القوة الجبية. ماذا تأكل؟ خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين
السناري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٢) في الأصل «أن مره»، ولعل الصحيح ما أثبتته لسلامه المعنى وأنشأ الكلام

(٣) الخردل نبات عشبي سنوي من الفصيلة الصليبية تدخل بذوره في العلاجات الطبية، استعماله في
الطعام يحسن الشهية يساعد على الهضم، ويلين البطن، يطرد المازبات من الأمعاء ماذا تأكل؟
خصائص الأعشاب والنباتات، محمد أمين السناري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

هذا أيضاً لحقت الأطباء لا يستعمله أحد منهم بوجه ولا على حال ولا يكاد يعرف فاستعملته . وهو حار يابس لطيف الجوهر يفتح المغلوجين ومن به آفة في أعضائه مثل الاسترخاء والكزاز

وهو أيضاً إذا دهن به مقدم الرأس يصع من الهطل غير أنه ربما أسهر وكذلك يعمل دهن الحردل .

دهن القمح

هذا دهن يستخرج من القمح مالمار وهو حار وقد حصفته النار فهو يابس يفتح من الثآليل إذا دهن به

دهن الباقلا^(٢) ودهن القرمس^(٣)

هذان أيضاً لم أجد لهما عند الناس ذكراً وهما يستخرجان كما يستخرج دهن القمح وهما في الثآليل أقوى فعلاً بكثير

(١) الشوبر وهو اسم من أسماء حبة البركة أو حبة السوداء والشوبر ، والشوبر هما من اللغة الفارسية وقال ابن قيم الجوزية في كتابه الطب النبوي «هي الكمود، الأسود، ونسبت الكمود الهندي» أهم مناطق رعايتها في سوريا والعمراق وبعض المناطق الأخرى من حوض البحر الأبيض المتوسط . التداوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد حمص الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، ١٩٩١

(٢) القول نبات من الفصيلة القرنية التي تشمل الحنص، والمندس، والماصولباء، والدويباء يعرف القول بهذا الاسم في الشام، حُرِفَ القول من القدم، وقيل فيه أساطير وخرافات كثيرة، منها أن الفيلسوف الإغريقي فيثاغورس كان لا يأكل القول لأنه يعتمد بأن القول مأوى لنعوس الموتى، يحتوي القول على غيناميات عدة، وأملاح معدنية، و٧٢ وحدة حرارية في كل ١٠٠ غرام . تناسب جميع المعقد لسرعته حصفه، إلا أنه فقير بالأحماض الأمينية الجوزية للتنشيط لذلك يجب دهنه بمقدار من المخضرات الطازجة . ماأنا ناكل؟ حصانص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الصناري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

(٣) القرمس - نبات زراعي من الفصيلة القرنية، يزرع لأجل حيوبه التي تزرع كقُول . قيل إن كلمة «قرمس» يونانية الأصل يحتوي القرمس على كميات كبيرة من الزلال والدهون، وسيتة أعلى في القرمس منها في فول الصويا، غير أنه لا يمكن تناوله كما هو لمخلوطة طعمه لأنه يحتوي على المادة القلوية . مغرّج من القلب والأعصاب يُخرج الأعلاط للفرجة من الجسم . يقتل القمل والذيفان . باطناً وظاهراً كيهما استعمال مغرّج مع الحفظل يقتل البق . ماذا ناكل؟ حصانص الأعشاب والنباتات، محمد أمين الصناري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

وتستخرج أدهان من سائر الحبوب والبرور كلها وهي تابعة كما قلت لمرج البرور التي تستخرج منها غير أن ما يستخرج بنار مثل دهن القمح فقوته فتحدث به بسب تلك الصعقة قوة لم تكن في البرور التي هو دهنه وهي كثيرة جداً

دهن حب الخوخ

لب الخوخ يستخرج دهنه كما يستخرج دهن اللوز وهو يالطف ويجلو وإذا قطر منه في الأذن الرقرة مع من وقرها.

دهن حب القرع

هو بارد وطيب يوم إذا قطر منه في الأنف نويماً عجباً وهو في ذلك بديع.

دهن حب الخروع^(١)

هو شبه بريت الزيتون القديم يحلل ويلطف ويسكن الأوجاع نسيكناً صحيحاً وليست حرارته بالقوية.

القطران

هذا دهن إن سميت دهنأ وإن سميت صمغاً رقيقاً لم تكن بذلك خارجاً به عن صمته. وهو يستخرج من الحشب مزاجه حار يابس يفاوم العفونة مقاومة عجيبة حتى إن القدماء كانوا يطلون به أسجاد موتاهم فتجف كلها من غير تعيين زعموا

وهو ينفع إذا دهن به من العالج والاسترخاء وإذا تمضمض به ولم يطل التمضمض به نفع من الأوجاع التي تحدث في الأسنان التي تكون من الأخلاط الباردة نفعاً يئساً.

(١) الحرداج نبات شجري معتز غزير التفريع، يعتبر الموطن الرئيسي له المناطق الاستوائية لكل من أفريقيا وآسيا، يستخدم الزيت الطبي المستخلص بالمصر على البارد في الصناعات الصيدية كمادة مضادة للجفاف، والتصلب يعتبر دواء مبيداً جداً في علاج فقرحات الحلد، واحمرار العين التنداري بالأعشاب واللبانث، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

وأما إن أطال التعصص به فإنه يعتتها ويسقطها وإن طلي به على داء الثعلب وداء الحية نفع منهما.

دهن حب الصنوبر

هذا حار يابس إذا استعمل عوصاً من الزيت في الطعام نفع من الحلل الباردة وهو لذيذ الطعم.

وإن دهن به الأعضاء الباردة برودة عرضية انتفع بذلك نفعاً يياً ظاهراً بإذن الله عز وجل.

ذكر الأدهان المتخذة من زيت الزيتون بالأزهار

دهن الورد

يبرد تبريداً بسيراً وهو إما معتدل أو إما قريب من الاعتدال في الترطيب والتخفيف وهو إلى التجميد أميل بقوي الأعضاء ويردع ما يصب إليها منها ويحلل ما يمكن تحليله مما قد حص فيها ويقوبها

ولست أعرف شيئاً للجراحات يفع من شدة ألمها في أول أمرها ويحلل النفع عنها مثل دهن الورد وهو إذا اتحد وبقي كذلك يحذر عليه الورد في كل عام مراراً يفعل في ذلك ما لا يكاد الإنسان يصدق به

وهو إذا دهن به من أصابه حر الشمس في رأسه مخلوطاً بالحل وبالماء انتفع به

دهن البابونج (١)

هو يسكى الأوجاع تسكيناً عجيماً وهو إما معتدل أو قريب من الاعتدال والأعضاء تستريح إليه.

(١) البابونج فارسي الأصل معروف «دوروك» أو «بابون» وبالبرمانيه «المينس» يقول داود الأنطاكي بالعربية يسمى «باليون» وهو عشبة يربو لارتفاعها بين ١٥ - ٥٠ سم، ساقها متفرعة، وأوراقها طويلة ومجتمعة، قزح بين شهري حزيران وتمز أزهراً بيضاء، في وسطها رأس نصف كروي أصفر اللون داخله أجوف عُرف استخدام هذا الزيت في الطب منذ القدم، فهو يفتح السدد، يريل الصداغ، والأرماد، والحميات، يقوي الماء، والكبد، ويمنع الحمى، ويدبر العضلات، يقوي العضو من الربو، يطعم البثور، يفتح الإعياء، والتعب، والبرالات، وصلد الأرجام المضممة، يفع من السموم، دهن يفتح الصمم، يريل الشقوق، ويوجع الظهر، وعرق النساء، والمفاصل، والقرص، والجرب، ماذا نأكل؟ خصائص الأعشاب والساتات، محمد أمين الصلوي، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧

دهن النيلوفر

هذا يبرد ويرطب فهو يوم وإذا دهى به رطب ويوم

دهن البنفسج

هو شبيه بدهى النيلوفر.

دهن الشبث

هو حار رطب يسكر الأوجاع وينفع من تمددها بضعاً يساً

دهن السوسن (١)

هو حار يهفف وينفع من الأوجاع التي أسبابها باردة ومن تورم الأعضاء العصبية ومن صلابتها

دهن الياسمين (٢)

هو أيضاً يسكر ويلطف ويهفف وينفع من أورام الأعضاء العصبية بضعاً عجباً وهو من الطيبات يجب استعماله في زمن البرد. وينفع من الاسترخاء والقلاع واللفوة.

(١) السوسن جنس زهر مشهور من فصيلة السوسيات، كثير النزع ومشتري في النصف الشمالي من الكرة الأرضية، غالباً ما تكون أزهاره كبيرة ولامعة اللون، وهي حسب الأنواع بفسحية وبيضاء وصفراء، يروى كثير من هذا الجنس في الحدائق، ومنه أيضاً أصناف برية عطيفة [القاموس المحيط، مادة السوسن]

(٢) الياسمين من الفصيلة الزيتونية والقبيلة الياسمية، نزع أزهارها، وهو من نباتات المناطق الحارة والناقصة في المناخ لأزهاره رائحة عطرية لا تحترقها على زيت عطري يعوق في صفاته الزيوت المحضرة صناعياً زيت الياسمين المعدي له شهرة عالمية ويدخل في صناعة أفخر العطور الفرنسية. أوراقه مجمعة تشتمل في علاج الشرس، والروماتيزم ومفروق الياسمين لمر مقلبه يسهل الينعم والبرف، مشط، ويهالج الصداع، وينير الرعة الحسية التنفسي بالأعشاب والياتان، قليلاً وحديثاً. أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١

دهن الأترج

هو يتخذ من زهر الأترج ويتخذ أيضاً من قشر الثمرة وهو لطيف الجوهر يجفف وأما في الحر والبرد فإنما هو معتدل فيما بينهما وهو يقوي الأعصاب يعطريته وبما فيه من نعيم ولطف ويقوي المعدة

دهن النرجس^(١)

هو لطيف عطر حار يابس ينفع من جراحات العصب ويحلل أورام الأعضاء العسية وينفع المملوجين نفعاً ظاهراً.

دهن الخيري^(٢)

هو يلطف ويحلل وينفع من الأوجاع التي أسبابها باردة وهو إذا دهنت به امرأة الحامل السرة وما يليها سهر الطلق

دهن الأبقوان^(٣)

هو محلل مرطب ملطف فينفع من الأوجاع التي أسبابها باردة وهو حار يابس

(١) النرجس - حس نباتات من الربيع من المصيلة الرحبة، يستعمل منه صبلاحة وارهارة، هو مقي، مفو للأعصاب، مضاد للتشنج، خاصص للحرارة، يستعمل في علاج السعال الديكي، والصرع التداوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

(٢) الحيري - نبات العشور الأصفر، له زهر مختلف الألوان، والذي يستعمل لأغراض طبية هو الأصفر، يستعمل لزهارة مكثة للأمراض والالام العسية، والصداع، وهي مقوية للقلب كما تستعمل في حالات التشنج وهي ملو للبول، وتفيد في حالات الإحاض التداوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

(٣) الأبقوان - جنس زهر يتبع العائلة المركبة، وهي عشية حولية صغيرة الحجم في السمر لأنها تتكون في صورة متجمعة وربعياً، وليس لها ساق إلا بعد أن تمر بمرحلة النمو الحصري - تلك الأطراف يريت أزهارة لمعالجة الروماتيزم والنفوس، كما يتركب به الجبلد لمعالجة الفجرب، والذئابة العموية الحمية، ولطرط الذئبان العموية، ومقوية الدم التداوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

ذكر مفردات من خواص الأشياء

الزمرّد إذا شرب منه رنة تسع حبات قاوم جميع السموم ولا يقرب شاربه طعاماً حتى لا يشك أنه قد نقي عن المعلقة وعما حولها وما ن عما هالك الطيب المحتوم إذا شرب منه رنة درهم على ما ذكرت في الزمرّد فعل ذلك دهن اللسان إذا شرب منه رنة نصف درهم فعل ذلك

حجر البارهر إذا شرب منه من رنة ثلاث حبات من شعير إلى أربع حبات فعل ذلك بقوة عجيبة هي أقوى مما تقدم ذكره

السرطانات البهريّة إذا سلقت ثم وصعت في قدر فحار جديدة وشويت في القرون حتى احمرت وأمكن سحقها أو سحق أكثرها سمعت من عصاة الكلب حثيثة الغار تفعل ذلك الحثيثة إذا علق على العنق حلل الحازير شجر الرينون قالوا إذا نظر الإنسان إليها في كل صباح صلحت حاله في يومه ذلك

خيوط الأرجوان البحري إذا خنفت به الأعمى ولغت تلك الخيوط برفق على من به ذبحة يرى.

العاوييا إذا علفت على المصروع ارتفع صرعه وكذلك رعموا يعمل الرمرّد الفائق العوسج إذا عرس في دار أبطل السحر.

حجر الاكتمكت إذا علق على النساء عجل الطلق وسكن الأوجاع

النظر إلى حجر السج يقوي البصر. النظر إلى الحمرة يعقب نفث الدم النظر إلى الصغرة كثيراً ما يجلب اليرقان الأصفر. النظر إلى لهيب النار يورث العمى

الشرب في آنية [الحامس]^(١) والدوام على ذلك يعقب الجذام. الشرب في آنية الرصاص والقصدير يتبع من العطش

(١) في الأصل 'الحامس'، ولعل هذا تحريف.

الطبع في آنية الذهب يقوي القلب وينع من التوحش ومن ضعف الأعضاء عموماً
إمساك اللؤلؤ في المم يقوي القلب عموماً

رجل الأرمب اليسرى إذا علق على فخذ المرأة أو فخذ الرجل وقت الجماع
منعت من الحمل. دعة الكرم إذا [رُبِرَ] ^(١) شربت وكان شاربها معروفاً بالخمر
كرهها ريش الهدد ولسانه إذا حبس أحد منها شيئاً أفلح في حوائجه
وزعموا أنه إذا عمل طبل من جلد أسد وضرب تقطعت الطبول ونشقت إذا كانت
بمقربة منه اليربوع من قلعه نالته بلية.

ناب الكلب إذا حبسه إنسان لم يعضه كلب جلد الشاة المسبوغة إذا كتب فيه
صداق لم يكن بين الزوجين توفيق

وقالوا عين السرطان اليمنى إذا قلمت وعلقت على من توجهه عييه سكن
وجعها الرعاد هذا حوت إذا وقع في شبك الصائد أو في صارته ارتعدت يد الصائد ما
دام الحبل في يده وإن علق وهو قد صيد على من به وجع من أوجاع الرأس سكنه
الفرصنة ^(٢) إذا علق على من به أورام الحالب برأ منها.

الموميا إذا شرب منها من انكسر له العظم رنة ربع درهم انعقد الكسر وإن شربها
من ينث الدم انقطع.

الحمام إذا سكن المخلور بمقربة منها أو كانت في غرفة وسكن المخلور تحتها
أو كانت في بيت وسكن في غرفة فوقها برئ، ومجاورتها أمان من الحذر ومن العاليج
والسكنة والجمود واللبات وهذه خاصية بديعة جعلها الله فيها

قشر قانصة الحبارى إذا سحقته واكتحل بذلك من يشكو علامات نزول الماء في
عيثه برئ.

(١) في الأصل فربراء، ولعل الصحيح ما أثبتته لسانه المسمى وأنشأ الكلام
(٢) الفرصنة بطة برية شائعة من المعملة الحسية، تبت في المرصعات النجيلية في بلاد الشام، ذكرها
نارود الأنطاكي في تذكرته هو بطل معروف يحتجب ببيض الروق وحصرته، وبيض الشوك وورفته،
وكانه يسط ورعاً على الأرض، ثم ما يبرح فروعاً ميسرة عقدة وتنم من السموم القتالة،
والربو، والسعال، والرباع المظيلة، والأورام مطلقاً، والمصر، والرجاع الجبير، وأمراض الكبد،
والبلغم اللزج. التلوي بالأعشاب والنباتات، قديماً وحديثاً، أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية،
الطبعة الثانية، بيروت، ١٩٩١.

انفار [إذا]^(١) شوي فأكل مشوي قطع ميلان اللعاب من فم الصبيان وخدمهم

العاج إذا شربت شاربته المرأة أو الرجل حملت المرأة وإذا وصعت قطعة منه على العظام المكسرة في جسم الإنسان سهل حرونها وأصول القصب تفعل ذلك في العظام وفي غيرها تعجندها فتحررها إذا ضمدت المواضع بها

البوم إذا أكل رأسه أخذ البصر

الدثب إذا جفت كبده وشربت قوت كبد الإنسان

الكندر يذكي ذهن شاربه ويريد في حمله.

الحرير الإبريسم إذا شرب طبيخته وأكل جرمه مسحوقاً غاية ما يمكن بالدر قوي القلب والدر مافع في تلك إذا سحق وأصف إلى الحرير ليبت فعلها ويسحق الدر بالحرير.

الماء الذي يطهى فيه الحديد النقي وقد حمى الحديد وعاد جمرة يقوي القلب وكذلك يقوي القلب الماء الذي يطهى فيه الذهب ويريد ماء الحديد لأن ماء الحديد يهيج الجماع ويشد الإنماط.

الذهب إذا شرب الماء الذي أطعنت صمائه فيه معصاة قوي الأعضاء بخاصته.

ربل الذئب إذا علق على من به قولنج أذهب وجهه وإن شرب منه فعل ذلك بقوة صلبة الحرؤ الأبيض من الكلاب إذا شربه من به الحوايق نفعه وكذلك إن صمد العنق به وقد عجن بالحل حرؤ الحرودون إذا عجن بالحل أذهب المش وكذلك الحرؤ الررازير

الماء الذي يمسح فيه [النحاس]^(٢) كان صمائحاً أو كان برادة فيسهل السوداء.

الصدف يجلو البياض من العين بقوة إذا اكتحل به وكذلك الأبتوس إذا حك في الصلابة بماء الورد واكتحل بذلك الماء الذي يحك فيه الأبتوس

اللبان إذا شرب مع من لسعة العقرب وكذلك النوم

وأكل الحبر وهو دفي جذاً يحدث إبطاء في الهضم أكل الحبر البارد القديم

(١) في الأصل «وإذا»، وليس التصحيح ما أثبتناه لسلامة المعنى وثبوت الكلام

(٢) في الأصل «النحاس»، ولعل هذا تحريف.

محدث الثوابل وأكل الخبز الرديء الطيبخ يولد الحيات في البطن

البق إذا بخر به أسقط العلق من الحلق والعلق إذا بخر به موضع الق أسقطها
وقتلها

أما غاليس يسقط العلق أيضاً إذا شرب

التاكوت متى شرب الإنسان منه قدر حرلة انعط إعطاً شديداً متصلاً

السدر ومن، إذا أديم استنشاقه قليلاً قليلاً رماً من العمر كان أماناً من البرالات.

الغار إذا حصي وأطلق في المكان أهلك الفئران التي تأوي ذلك المكان

الحطة إذا أكلتها الدواب لم تسلم من مضرتها وكذلك الجملان للناس.

العتر إذا خلقت لحية لم تثبت.

الكلب متى أكل لحم الكلب سحر.

الأفعى إذا أبصرت الرمد العاتق سالت عيناها

هذه المعردات منها ما يكون بمزاجات معلومات ومنها ما يكون بعاصيات
مجهولات علماً إنما يعرفها خالفها ومديرها ولولا إرشاد الله لنا وإلهامه إيانا لم تكن
أذهاننا تبلغ إلى ما تبلغ إليه في الأدوية ولا في غيرها

وقد كان جالينوس يجهل أشياء من أسباب ما يراه عياناً فكيف بما وقد قال في
مواضع كثيرة إنه لا يعرف فيما كان لا يعرف

وأما غيره من الأطباء والعلافة فإنهم طمعت بهم همتهم وعظمت عندهم
أنفسهم عن جهل شيء فتكلموا في ما لا يمكن عمله حتى بلغوا إلى الكلام فيما هو
أعلى وأشرف من أذهان البشر فوقوا فيما لم يكن لهم حاجة إليه والعلم كله إنما هو أن
يعرف الإنسان أنه مقصر ألا يعلم إلا ما ألهمه الله إليه وأن من الأمور ما هو أعظم من
ذهن الإنسان.

القول في مراتب الأغذية

كل ما هو غليظ يقدم في الأكل ليكون في قعر المعدة لأن قعرها أقوى على الهضم من أعلاها .

والألبان تقدم والثرائد والجبن والهرايس إن لم يكن بد من استعمالها وكذلك الإسمنج والأطرية ولحموم المقر والعصم المسمنة والفديد والحوت لأن قعرها كما قلت أقوى على الهضم وإذا حاد الهضم قلت مضرة المهضم .

والحبوب المقلوة تقدم ليجود هضمها وتقدم أيضاً البقلبات ليس لهذا السبب لكن لسبب آخر أنها تلبس الطن وكل ما ألان البطن يجب أن يقدم ليترك بخروج غيره .

وكذلك ما هو ظاهر الملح وما سوى ذلك من الأغذية يجب أن يتوسط بها وفي أسهل المأكول يستعمل المشروبات التي قد بصحت فإن لم تكن قد جاد هضمها فأول المأكول بها أول والحلواء تؤخر وكذلك العواكه

وأما الحلواء فما ينحد منها باليصل وقد صلب يجب تقديمه وكذلك ما يتحد بالسسم منها ويزور الكتان فإنه أيضاً يجب تقديمه إلا أن يكون في المعدة خلط صغراوي فحينئذ يجب أن يجنب جملة فإن لم يكن بد فالأخير بها بسبب ذلك الخلط أولى والمحمولات الضجة التأخير بها أولى إلا أن تكون المعدة ضعيفة فحينئذ يختار انضمامها فتقدمها .

مراقب شرب الماء

إنما يجب شربه مروجاً على الأكل فإذا استقر الطعام في المعدة فحير المشروبات الماء الصرف وشرب المبرد لا يعقب حيراً وخاصة في غير زمن الحر وأفضل المياه مياه العيون التي تستقبل الشرق بمنبعها .

مراقب النوم

النوم قبل الأكل يصح الأحلاط في البدن الصحيح إذا كان موما معتدلاً وإن زاد على الاعتدال أضر وأحدث كسلاً واسترخاء في القوة وحيث نفس والنوم نأثر الأكل يعين على جودة الهضم للعناء في المعدة وفي الكبد والنوم عموماً يخلص ويسمن والسهر يضعف ويحل ويضعف

مراقب دخول الحمام

دخوله للصحيح يحلو وينقي البدن ويستفرغ ما يجب استفرغه بالعرق ومن كاث في بدنه أحلاط حادة وأبحرة رديئة فالحمام يعدل مزاجه ويرد باستفراغ تلك الأبحرة منه وهو يسخن المقرور . ويجب أن يجتنب المقرور ومن الحار العريزي في بدنه قليل لأن حذته تزيد بدخوله .

والحمام يذهب الإعياء ويرطب جواهر الأعضاء ويستفرغ فضول البدن ويعين الأطفال على نمو أعضائهم .

ولا يجب أن يدخله الداخل وهو على امتلاء في معدته بل يجب أن يجتنب دخوله ولا يجب أن يدخله من علب عليه الجوع والجهد

وهو يسكن عطش من به عطش من السهر في الشمس وهو أيضاً ينفع من السهر وأما من قوته ضعيفة وقد نهكه المرض وقل الحر الغريزي في بدنه وربما إذا دخل الحمام قتله الحمام .

مراقب الجماع

الذي لا يصر من الجماع هو الذي إذا كمل المرء منه وحد نشاطه أقوى وأعضاؤه أحف وحاله أصلح وما سوى هذا .

فإنه يصر مصرة عظيمة واستعماله على التملئ من الطعام خطأ جدياً والخطأ في استعماله على التملئ حير من الخطأ في استعماله وقد بلغ الجهد في استفراغ إما بالدواء أو بالعصد أو بلزوم الحمية .

مراقب الرياضة

الرياضة لها حد يفقد المرئاض عنه وهو علو نفسه وتصايقه فإن عند ذلك يجب [التوقف] ^(١) عن الرياضة.

ويجب أن تكون الرياضة على الصغوم فإذا علا النفس وقت عنها وبعد اعتدال النفس يكون أخذ الغداء وأحمد الرياضة اللعب بالكرة الصغير وهو امنها

مراقب الفصد ^(٢)

الفصد يجب أن يجتنسه الشيخ الكبير والصبي الصغير إلا عند محافة الموت وعند هجرت أولادي وهم من نحو الثلاثة الأعوام فكان ذلك يادن الله وقدرته سبباً لتحلصهم من الهلاك.

والفصد يجب أن يكون على فراغ المعدة مالمعدو ولأن الشمس تحذب الحر الغريزي من البدن ولأن حرارة الهواء ترخي قوة البدن

وأفضل ما يستعمل الفصد في فصل الربيع لحركة الأحلاط فيه ولأن الربيع معتدل والإكثار من استمراغ الدم بالفصد خطأ. وعلق شق العرق ثم إطلاقه صواب وتطويل مدة غلغه واجب ثم يطلق.

(١) في الأصل: التوقيف، ولعل الصحيح ما أبتاه سلامة المعنى وأتفق الكلام

(٢) ليس قيم الجوية، الطب النبوي، ص ٥٥.

ذكر الدماء ومراتبها

الدم الأحمر المعتدل في الرقة والعلظ الذي يبطئ انعقاده محمود دليل على الاعتدال وقوة المحار العريزي وكثرة كمية الدم الرقيق المائي وإن كان أحمر رديء وخاصة إن انعقد بأثر خروجه بسرعة والدم الأسود العليظ رديء وخاصة إن جمعد لحين خروجه والدم الذي سدر عليه بياض رديء أيضاً مدموم وخاصة إن تعجل جموده وانعقاده.

ويجب تحسين الغذاء بعده وأن يكون شق العروق ليس بالصيق جداً ولا بالواسع وإن كان سبب العصد ورم في إحدى الجهات فإن الفصد في الشق المحالف لتلك الجهة فإن كانت الآفة في اليمى كان العصد في الشمال ومنى كان في أعلى البدن ورم كان العصد في أسفل البدن هذا كان رأي القدماء وأما في عصرنا فكثيراً ما يرى أطباء في وقتنا يرون خلاف ما رآه جالينوس.

القيمال^(١) للعصد من علل الرأس والباسليق^(٢) من علل ما دون الرقبة والصدر والأكحل^(٣) من علل تكون مشتركة بين الرأس والبدن والعروق كلها منى شق واحد منها وأكثر من استمراع الدم استفرغه من جميع العروق فإن لم يكثر من استمراع الدم تحرك الدم من جميع العروق إلى نحو تلك الجهة التي شق العروق فيها.

وقد يفصد في الصافى في الساق للنساء اللواتي يمسك طمئنهن

القول في المحاجم^(٤)

هي في البلاد الحارة مثل الحجار حير من العصد بكثير وأيمن عاقبة وأما في

(١) ابن قيم الجوزية، الطب النبوي، ص ٥٦

(٢) ابن قيم الجوزية، الطب النبوي، ص ٥٦.

(٣) ابن قيم الجوزية، الطب النبوي، ص ٥٦.

(٤) ابن قيم الجوزية، الطب النبوي، ص ٥٦

البلاد الباردة وفي التي هي قريبة من الباردة فالمصد فيها أجود من المحاجم بكثير

القول في محجمة النار^(١)

المتحلة في الأوجاع الحادثة بسبب رياح باردة تثبت في الأعضاء وخاصة في العصل وهي عظيمة النفع في ذلك بديعة وقد توضع فلا تتحل إلا والوجع قد زال

القول في شرب المسهلات

لا بد من استعمالها لتنقية البدن وإذا استعملت على ما ينبغي نفعت ووجوه استعمالها أن تقطع الأحلاط من قبل وأن تنصح فيسهل جربها كما قال أبقراط والمسهلات إذا تقدم لها كما قلت وأحدثت على ما ينبغي نفعت نفعاً ظاهراً. وأفضل استعمالها هو فصل الربيع لأن الأحلاط تتحرك في الأمعاء كما تتحرك رطوبات الأشجار.

وما كان من الأحلاط غليظاً فيجب أن يستمرع بعد تقطيع قوي وإنضاج وفي وسط الربيع وأما ما هو رقيق من الأحلاط فلا بأس باستفراغه وإن كان الاعتدال لم يتمكن جداً فإنها تسرع إلى الاستفراع لوقتها والبلاد الموافقة لأخذ المسهلات هي البلاد المعتدلة من حيث إنها بلاد وأفطار.

ويجب أن يستعمل المسهل والبدن لم يقع بعد في حمى وأما إن كان وقع في حمى ليست بصفراوية محضة شديدة الحرارة واللطافة بل من سائر الحميات فإن استعمال المسهل فيها مع أنه لا ينفع تهدم القوة فلا يقوى البدن على ما كان يقوى قبل من الإنضاج للأحلاط ومن مقاومة المرض فيكون الدواء من أعون الأشياء على هلاك المريض أو على مرضه وتماضي ارتياكه

وقد حذر من ذلك أبقراط وجالينوس وكان يحذر لهما عن ذلك عدداً كثيراً من أطباء هذا الوقت الذي قد علقت فيه على الناس البطالة

وأما إذا بلغ المرض منتهاه ومضجت الأحلاط فإنك إن احتجت إلى أن تسقي دواء مسهلاً اتمع المريض حيثئذ بذلك والشرط في الدواء المسهل أن يسقي الطبيب دواء

(١) ابن نهم الجوزية، الطب النبوي، ص ٥٦

معلوماً باستمرار خلط معلوم من مكان معلوم بعد أن يعد الخلط للاستمرار كما قلت تقطيعه وبصاحه بمقدار معلوم بحسب تحمين وبحر من الطيب لاستمرار مقدار معلوم من الخلط المعلوم الذي يريد استمراره .

وإن الطيب إذا فعل ذلك لم يكدر يخطئ غرضه وأما إن هو سقى دواء على غير تقدم بالإنصاح والتقطيع فإن الخلط لا يجب ريباً أحده كل مشقة ومصرة وإن أحب الخلط فبسر وبعد تعذر بطول وشقاء .

وإن كان الطيب يحتاج أن يستمر خلطاً من الدماغ فلا يعم النظر في ذلك ويعطي دواء حسب أن يستمر ذلك الخلط من حيث أمكن استمراره فإن الطيب حينئذ مع أنه لا يضع مطبوعه قد يجلب عليه دواءه أمراضاً كثيرة أو يكون المطبوع يحتاج أن يستمر خلطاً من أسفل يده مثل المائدة والأوراك وما هالك فيكون الطيب لا يضر في ذلك ويسقى دواء يستمرغ ذلك الخلط من غير شرط ولا يعين من أي عضو يستمرغه وأشد من هذا على [المطبوع]^(١) أن يكون يحتاج أن يستمرغ منه نوعاً من أصناف اللحم مثلاً والندم يتوع أنواعاً منه الحلو ومنه الحامض ومنه النعم ومنه لمالح يكون الطيب يعطي دواء يستمرغ البدن من ذلك النوع الكلي الذي تحت تلك الأنواع الأخيرة كلها وإنما يقصد بما يستمرغ البدن عموماً وكذلك في سائر الأحلاط

ويجب ألا يسقى دواء سهلاً إلا وقد لانت طبيعة المطبوع وكذلك لا يجب أن يفصده إلا والطبيعة قد لانت فإن استفرغ البدن والطبيعة معتقلة يعقب في أكثر الأحوال بآلام وأمراضاً .

ويجب ألا [يجحف]^(٢) بأحد الأدوية المسهلة فإنها تحلق البدن وتضعفه وتهدم من قوته

كما أنه لا يجب أن يبقى الإنسان مدة ولم يأخذ دواء سهلاً فإنه إذا فعل ذلك مع ما الناس عليه الآن الأطباء وسائر الناس من أنما ليس منا من لا يستعمل من الأطعمة ما هو لا محالة مضره ولكننا لما كنا مستعملها فلا بد من استعمال الدواء . وأما لو كان الإنسان لا يستعمل من الغذاء إلا ما كان محموداً فإن من كان كذلك فإنه إن بقي عمره وهو لم يأخذ سهلاً فإنه أرى أن ذلك كان لا يضره

(١) في الأصل «المطبوع» ولعل الصحيح ما أثبتناه لسلامه المعنى وثبات الكلام

(٢) في الأصل «يجحف» ولعل الصحيح ما أثبتناه لسلامه المعنى وثبات الكلام

ويجب مقاومة الدواء المسهل في مراحه عند سقيه بما يكسر من كيعيته العالية عليه كانت حرارة أو يساً .

وكذلك يجب أن يقاوم ما يعمله بحملة جوهره من مضرة إلى البدن إن كان مما له خاصية تنصر بأدوية تقاوم ذلك المزاج والخاصية فيقاوم المزاج بالمزاج والخاصية بالخاصية مثال ذلك شحم الحنظل .

فإننا نكسره بأن نحلط معه أصعافه من لب العستق فيصرف عنها كثيراً من شره والحنظل يصر الكبد بحاصة جوهره فيضعفها والعستق ينع الكبد بحملة الجوهره وخاصية جعلها الله فيه

القول في الأدهان

الإدهان بالريت الساذج العذب يحفظ رطوبة الأبدان ويذهب الكلال من التعب ويسكن ألمه ويلين البشرة .

والإدهان في الحمام عند دخوله يمنع كثيراً من العرق عند الخروج ويعوقه عند دخول الحمام بساعات .

عند الخروج منه يرطب الأبدان ويحفظ عليها ما فاحلها من رطوبة المياه ويقف في وجهها فلا ترجع إلى خارج وإذا كان الدهن بارداً كان ترطيه للبدن أقوى لأنه لا يحلل .

والإدهان في الشتاء يكون مثل اللباس فإنه يحجب البدن من برودة الهواء .

القول في الاستحمام

الاستحمام في الماء البارد أما للشباب المعتدل اللحم فإنه يسمي حرارته ويقويها إذا لم تكن فيها أحبرة مدمومة فإن كانت أحبرة مدمومة حارة في بدنه أعقته حتى يوم إن كان ذلك البدن سليماً من استعداد أحلاطه المتعفة وإن لم يكن كذلك فإنه قد يعقبه حميات قوية رديئة .

وأما الاستحمام للشيوخ بالماء البارد فإنه مهلك لهم وأما الاستحمام بالماء المعتدل فإنه يرطب ويحصب الأبدان كلها وأما الاستحمام بالماء القوي الحرارة فإنه يميل بالأحلاط نحو الجلد .

ذكر الاستحمام بالماء الملح والمري

الماء المالح من استحم به جفف وربما أعقب حمى يوم لمن في منته أبخرة رديئة فإن كان ما في الجسم معدلاً للمعقومة ربما أحدث فيها حمى عمومية

وأما الماء الرعاق وهي التي يعرفها العوام بالمرّة فإنها لا ترطب كمثل ترطيب الماء العذب ولا نجعت كمثل نجعت الماء المالح وأي طعم كان أغلب عليه كان فعه محسبه .

وأما الرؤوس فإن استعمال الماء البارد فيها خطر إلا من جرت بذلك عادته من الشبان كثيراً ما يعقب الناس برد ذلك السكته والسبات وغير ذلك

وأما الماء الفاتر فإنه في زمن البرد يمنع مسام جلدة الرأس فيصل برد الهواء بسرعة إلى مقدم الرأس فيكون من ذلك الهطل والركام

واستعمال الماء القوي الحرارة في الرؤوس أحرم وقولي قوى الحرارة أفهم عنه أي أريد بذلك ما هو غاية ما يحتمل الإنسان الاستحمام به في رأسه إلا أن يكون في الرأس ورم أو حرارة قوية إما طبيعية خلقة وإما عُرِضَتْ لحر تصرف الإنسان فيه أو لغير ذلك فإنه الرأس حيث لا يحتمل حرارة الماء موجه ولا على حال

القول في الطيوب وكيف يجب أن [تستعمل] ^(١)

الطيوب كلها عموماً تقوي الدماغ والحواس ونفع الأعضاء بخاصية فيها

وطيوب المشاء المسك والحوالي وطيوب الربيع ودرائر القرميل والعود الهندي والعبر وطيوب الصيف ذرائر الأشنة ودرائر الصندل المتحدة بماء الورد وماء التماح

فإنما ^(٢) التماح فيستخرج من قشره ماء فواح عطر مديع جداً بالوجه الذي يستخرج ماء الورد . وتلك الصفة بعينها وكذلك يستخرج ماء عطر من نوار الريحان وهو ينفخ من الهواء الوياتي .

ودرائح التماح في الصيف من أفضل ما يستعمل وإن خلط يسير الكافور في الدرائح الصيفية انتفع بذلك وخاصة إذا كان من أجراء أدويةا بالتماح

(١) في الأصل - تستعمل - ولعل الصحيح ما أثبتناه لسلامة المعنى واتساق الكلام

(٢) في الأصل - «فإن» ولعل الصحيح ما أثبتناه لسلامة المعنى وتسلق الكلام

وأما في زمن الخريف فإن أفضل الطيور هي ذلك العصفور ماء الورد وماء التماح
المنظر إذا خلط به شيء من عصارة الحصرم الذي لم تداخله حلاوة ألسنة

القول في اللباس

لباس الحرير في الشتاء جيد وكذلك في الربيع وفي الخريف ولباس البالي في
الصيف جيد جداً ولباس الحر في الشتاء نافع وكذلك هو في الربيع وفي الخريف
وأما في الصيف فأفضل ما لبس فيه ثياب الكتان المألوة الرقيقة وأما ثياب القطن
فهو يصلح في العصور التي يصلح فيها لباس الحرير
وأفضل الأفرجة ما اتحد من خلود حيوان لحمه مألوف عندنا كالجداء والحرثان
الصغار وصغار الوحول وكالأرانب وأما العنكب فحسن اللبس والمنظر دون تلك في
المنفعة.

القول في الأهوية والمساكن

أفضل البلاد ما ارتفع من الأرض وعلا ولم يكن يحجبه من جانب الشمال جبال
تعلوه وكانت من حواله الكروم وكان ساحلياً
وشربها ما كان يسترها جبال أعلى منها وخاصة إن كان منحصراً في موضع سيحي
وكان الحاجب له من جهة الشمال وكان من جهة القبلة لا يحجبه شيء ولا جبل يليه من
تلك الجهة وكان إما سيحيّاً وإما حجارة فإن السحي يتوقع منه أن يحدث أسقاماً عموية
والمحجرة يتوقع منه الحذر والمالح والسكنة وخاصة إن لم يكن ساحلياً.
وأما البيوت فإن الذي يستقل الشمال مصحاً والذي يستقبل الجنوب كثيرة
الأمراض.
وأما البيوت المسطحة بالرحام وماتر الحجارة فهي جيدة في الصيف وخاصة
للشبان ومصرة في الشتاء وفي كل وقت يعلب البرد عليه من أيام السنة وخاصة للشيوخ
والمعلوجين
والبيوت الملتفة بالجيار في الشتاء لا بأس بها وفي الصيف رديئة إلا إن كانت قد
صنعت بالمغرة وأجيد ذلكها.

القول في الغرف

الغرف أصلح في الصيف وخاصة في رمل الرباء والبيوت في الشتاء وفي الأبرم
المصحة خير من الغرف .

القول في المياه الجارية

في البيوت ذلك في الصيف جيدة وفي الشتاء مدمومة وفي الربيع والحريف الحال
ليهما متوسطة .

القول في حياض المياه

الحياض التي تجتمع فيها المياه ويركها رديئة الهواء فاسدة تحدث عمرة الأجل
والحميات الرديئة .

القول في الأسيرة

أفضلها ما لان ورطب لسه لمن لا يضطر إلى أن يرقد في موضع صلب . وأما
من لا يأمن الرقاد في موضع صلب فإنه يجب أن يكون فراشه ليس باللين ولا بالصلب
كي لا يخرج من حال إلى حال يصادها .

وتتخذ فرش القطن المتدوف ومن الريش طلباً للرطوبة في المجلس وذلك جيد
لمن لا يضطر إلى الرقاد على موضع صلب .

فإن الرقاد دفعة لمن لا يمهّد إلا الرطوبة واللبس في فراشه إذا اضطر إلى موضع قد
صلب ربما كان سبباً لهلاكه فإن الدم يرفع إلى جهة الصدر والرئة فلا يأمن أن يشق عرق
في الصدر أو في الرئة فيكون الهلاك .

وأفضل الملاحف ما رقيق ولان فإن كان شتاء فالجديد منها وإن كان صيفاً فالقالب
وسائر القصول متوسطة .

والحرير في الشتاء خير من القطن فضلاً عن الكتان والكتان في الصيف خير من
القطن فضلاً عن الحرير والملاحف المكمومة والمفلوكة جيد في الصيف وأما في الشتاء
فما لها زئير ظاهر .

وأفضل المراقدة ما لا يارتفع من جانب الرأس قليلاً حتى يكون الإنسان كالملتصق إلى جهة قدميه قليلاً.

القول في الكلل

الكلل جيدة ما لم تكن متينة فإنها إن كانت مثينة ركذ الهواء فيها بعض الركود وهي من الكتان في الصيف جيدة وفي الشتاء من الحرير خير فافهم.

القول في حفظ الأسنان و[تبييضها]

أفضل ما يستعمل لذلك هذا السنون في ما جرىت بعد غسلها أثر الأكل وهو فشر أصل الجوز تملأ منه قنبر جديدة من صغار ولبيت القندر في الفم وعليها غطاء فيها ثقب دقاق حتى يوجد قد احترق ما داخل القندر [احتراقاً] ^(١) معكماً.

ثم يسحق ريشة ويخلط بمثل سمنه من الصرور ومن السندروس الهندي أو البلدي مسحوقاً مسحوقاً ومثل عشرة من القرصل ومن الكبريرة مسحوقين بشرطين.

ويذر ذلك على الأسنان واللثا وتبقى كذلك ثم تدلك الأسنان بשיبابة على رفق و[تُغسل] ^(٢) بعد ذلك بماء فاتر على رفق معتدل والتمضمض بطنج السعدى أحمد في ذلك إن شاء الله تعالى.

ويجب أن يتحفظ بالأسنان من أن يعصر بها على شيء صلب ويضع بها شيئاً غليظاً ويحذر ذلك جملة وكذلك يحذر أن يأكل بها طعاماً حار اللبس أو بارد اللبس فإن ذلك مضر بها متلف لها وخاصة متى تعاقنا والحوامض أيضاً مصرة بها وكذلك القوابض والحلواء واللبس وما يعمل منه.

ولذلك يجب إجادة غسلها بالماء الفاتر أثر أكلها وبعد ذلك يستاك بذلك السنون المذكور.

(١) في الأصل: «احتراقاً» ولعل هنا تحريف.

(٢) في الأصل «يغسلها» ولعل الصحيح ما أتتاه لعلامة المعنى وأنشأ الكلام

القول في حفظ العينين

يجنب الأكل قريباً من الليل وكذلك يحتسب الثوم و الفجل والكراث والفجل
لأنها كلها مضرّة لا شيء على العين أصر منها والصاب أيضاً مضر بها ولكن لس
كذلك

والباقلا والأكرب والادسجان والثراند وبالجملة فكل شيء حريص شأنه أن يصعد
إلى الرأس يجتنب وكذلك كل شيء غليظ الجوهر تكون منه أخلاط غليظة وتصعد منها
أحرة غليظة والريتون منها وأشياء كثيرة قد ذكرت دستورها

وعليها عد الانبياء من اليوم بماء الورد حمط لها والاكتمال بمر وبذهب إبرير
يحفظ عليها صحتها والاكتمال بكحل التوتيا السادح أو بكحل المحار البحرية السادحة
أيضاً المتحددين بماء الورد في وقت صنعتهما بافع

والاكتمال أيضاً بالكحل الساذج المتخذ بماء الورد وعصارة الرازيانح البري
وقشر قانصة الحارثي إذا جمعت ثم سحقته ونحلتها واكتمل بها تحفظ على العينين
ومن وجوه حفظهما أكل السلجم.

فإن أكل مطبوخاً وقد أصبح جداً يحفظ على العينين صحتها والاكتمال
بعصارة الكمأة يريد في حفظها وتقويتها جيد جداً

القول في حفظ الأظفار

إذا لرم وضع الحناء بالربد على الأظفار حفظت الأظفار

القول في حفظ الشعر^(١)

الوسمة إذا طلى بها الشعر حفظته وطولته والحناء يمسحها تعمل ذلك ودهن الزيتون
العذب أيضاً يعمل ذلك

وإن طبخت الزادرجت بالماء حتى تنزاع ثم صفي ذلك الماء ووضعي على الصبر
مثله من دهن الريتون وهو الریت وطبخ ذلك الریت حتى يذهب الجوهر المائي وامتشط
بذلك حفظ الشعر وإن أذيب فيه شيء من اللاذن كان أقوى في ذلك

(١) يراجع شعرك سر جمالك، محمد أمين الصنوبري، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٨

القول في إذهاب الفخالة من الرأس

الحاء تذهبها إذا عجت بالخل وغسل الرأس بالعل يذهبها أيضاً وغسلها أيضاً بطيخ الإبرسا يفعل ذلك

القول في حفظ النكهة وتعطيرها

يجنب الثوم والبصل

وإذا عصرت الكزبرة وأصيف إليها مثلها من الخل وتمضمض به فعل ذلك والسواك ينفع من ذلك.

وهذا حب. يعطر قرنفل وجوز بوا ومصطكى وعروق النارج وكزبرة من كل واحد جزء تسحق فرادى وتنخل بالخمار كذلك ثم تحلط وتعجن بشراب قشر الأترج وطبخ حتى تقبض ويحب حباً مثل الحمص وإذا حسنت في الهم عطرنه وحسنت نكهته وأذهبت الروائح الكريهة عنه. وتقبه المعدة بالآرياح تحسن رائحة النكهة ولروم السنون يعصب الأسنان بحس النكهة

القول في حفظ البشرة سنيمة من البهق^(١)

وذلك ينماهد غسلها بماء العسل والبطيخ ويطيخ الإبرسا والكرسة أو بالياقلا أو الشعير والحمام يحفظها ويجنب الأعدية الغليظة الرديئة.

ذكر ما يحفظ على البدن استقامته

دهن مؤخر الرأس مع ققار الظهر كله يدهن اللوز الحلو يجمع من النقرس وإن دهن ذلك يريت الريتون الساج العذب تنفع بذلك

ذكر ما يحفظ الأجنة في الأجواف

من ذلك ألا تعرض الحامل لعمل من الأعمال الشاقة الصعبة ولا إلى حركة قوية

(١) البهق الياقلا في الجلد، لا من الإبرسا [لأن العرب، مادة بهق]

شديدة ولا إلى استعراغ بعصد ولا بدواء مسهل ولا عبر ذلك من أنواع الاستمراعات وخاصة في أوائل الحمل لأنه حيثئذ بعمره الوار في الأشجار يسقطه أيسر شيء ولا من بعد أن تثقل فإنه أيضاً في تلك الحال [يَسْبُ] ^(١) ثقله لا يحتمل شيئاً مما يسقط .

وألا تأكل الحامل شيئاً من الأشياء المرة الحريفة وأن تجتنب الجري والوثب ورمع الأثقال وتحذرهما وتلزم دهن الجوف بالأدهان المليئة المرطبة مثل دهن اللوز ومع ساق الآيل وأشياء ذلك فإذا قرب الطلق وألحت الأوجاع دهست السرة وما يليها بدهن الحيري .

القول في تدبير الأطفال

الطفل إنما جسمه بعمره الجبس الرطب، أعضاؤه لينة العظام وغيرها فيجب أن تصلح العاقلة ما يجب إصلاحه برفق وبحذر شديد وعلى مكث طويل وأن تستعمل الاستحمام بالماء العاتر المذب قبل ما يتحمل وتجنبه عن أن يصر الهواء لجسمه .

وكانت حرت عادة القدماء وكثير من اليونانيين بأن يذروا على جسم الطفل الملح ليصلب جسمه ويتحمل الهواء المحيط به من غير أذى يلحقه ولا مضرة .

وأما أنا فإني أرى الملح يلدعه ويكويه وربما أسهره وكما قلت إن جسم الطفل إنما هو مثل الجبس الرطب فهو إذاً لا يحتمل الألم ولا السهر فإنه كما أن الزهر يذوي ويذبل عند أيسر حر يصيبه أو عطش يبال أصله كذلك الطفل لا يحتمل الجهد ولا الألم ويضعفه السهر ويذبله .

فأرى أن الملح لجسمه غير موافق ويظهر لي أن سواء الملح في ذلك خير من الملح مثل دهن حب الطوط فيه من التصليب الحاجة وهو مع ذلك لا يلدغ ولا يؤذي ولا يسهر .

ورأى كثير من الأطباء أن وضع في فم الطفل ما له قيص يشد معدته وحسباً ما فعل النبي - ﷺ - من وضع التمر في فم الطفل الأنصاري .

ويجب بعد ذلك أن يرضع أمه أو ظنره ويجب تحصين غذاء المرضع بالدحاح أو لحوم الجذاء المتخذة بالحل أو بالكزيرة . وأما الحبر فيكون محكم المعجين والطبخ ولا

(١) في الأصل "يسب"، ولعل الصحيح ما اشتبه لئلاسه القمي وأنشأ الكلام

تريد الموضع في كمية أكلها ولا تقتصر عن حد الامتلاء في حين أكلها

وأما العوام يطعمون الطفل ما يعسر هضمه على معد الشبان فضلاً عن غيرهم
مثل العصائد وأشباهاها وهذا [خطأ]^(١) ويجب الاقتداء ببعض الحائق سبحانه فإننا نرى
الحيوان المشاء على أربع الصان وغيرها إنما تعدي أولادها بالسان ثديها حتى إذا اشتدت
أعصاب أولادها وقويت فإنها حيث لا تقتصر على اللبن ولكنها تراها عياناً ترعى بما
كان أبواها يرعيان من العشب وهكذا الأطفال فإنهم إذا اشتدت أعصابهم وقويت طلبوا
أكل ما يرون حواصمهم يأكلونه باستلداد وحرص فيستمرؤه حساً

وكثيراً ما يلع العوام بما يطعمونه أولادهم أن يحدث في أندائهم بحارات عليفة
رياحية ثم مكراحتهم في الأكل يسكون ويضجون فيحدث بهم انحراف في الصفاق ويبيى
معهم بقية أحماصهم.

فيجب إذا كان الطفل يأكل باستلداد ويستمرئ في ما يأكله أو يعطى وعندما يعطى
يجب أن يتعاهد بشرب الألبان المحمودة كلس المعز بسبب اعتياد اللبن ولأنه أوفق
الأغذية له فإذا اشتد وقويت أعصابه لم يمنع اللعب على رفق وبعد ذلك إذا تجاوز سبع
سبب أسهل في تعليمه وتأديبه في ذلك كله لا يمنع أن يمزح بعض النهار

(١) في الأصل «خطأ»، ومنه الصحيح «البناء» لأنها حمرة مظهره ما قبلها معنوح نكتب على الألف

القول في تفضيل اختلاف أعضاء الحيوانات الطيارة والمشاة بحسب مزاجها وخواصها

الرؤوس

كلها رديئة عليظة لرجة تحدث آفات في البدن إلا رؤوس الأرناب فإنها تنفع من
الارتعاش نعماً عجيباً ورؤوس المصاهير فإنها جيدة للمعن على الحماح
وأما رؤوس الدجاج فإنهم زعموا أنها تدكي العقل ورعمت العوام أنها تورث
ظلمة البصر من وقت المغرب
وأما رؤوس الحمام فشر الرؤوس كلها تعقب أوجاع الشقيقة فلا خير فيها وكذلك
أعناقها
وأما تفاصلها فرؤوس المعر حير من رؤوس السم ومع ذلك فلا خير فيها ليست
تصلح إلا لأهل العهد والنعم الكثير
وكل رأس فهو أبرد وأرطب من الحيوان الذي هو رأسه والأعناق أصلح من
الرؤوس.

ولحم الصدر

من الطائر ومن المواشي على أربع صالح لأن الصدر بيت المستوقد للحرارة
المريرة الحيوانية وهو أيضاً غير بعيد من مستوقد الحرارة الطيمية

ذكر الثدي

الثدي مزاج الصدر إلا أنها أبرد وأرطب من صدر ما هي ثديه من
الحيوان.

الذراعان

هما من الطائر الجناحان ومن المشاة على أربع الذراعان اليمين منهما خير من الشمال وأقل فضولاً وهما سبب حركتهما أن تصبح أخلاطاً والطف من سائر لحم الحيوان الذي هو جزء منه

ذكر البطن

المحيط بالمعى هو صالح بعدي بقوة ومقدم الطائر والمشاة على أربع أفضل من مؤخره والجانب الأيمن من جميع الحيوان أفضل من الشمال

القول في القلب

قلب كل حيوان أحر من سائر الحيوان الذي هو قلبه وأيسر بكثير وإذا أجيد طبع القلوب غدت عذاء جيداً محمود الكيموس قليل الفصول وله خاصية هي شدة قوة القلب

القول في الكبد

الكبد أبداً أحر وأرطب من سائر ما هي كبده والكبد أكثر عذاء وألذ للأكل من القلب وأسرع انهضاماً حيدة الكيموس.

ذكر الطحال

الطحال رديء العذاء مدموم كله لا خير في أكله ألبتة

ذكر الرئة

الرئة حارة رطبة يكون عنها دم رقيق صالح.

ذكر الكرش

الكرش بارد يابس يكون عنه خلط سوداري هو بطيء الانهضام والقائصة في

الطير هي بمرلة الكرش من المواشي وهي أيضاً حافة عليقة بطيئة الانهضام وهي أحر من الكرش من جهة أنها قانصة والكرش كرش

ذكر الكلى

هي بطيئة الانهضام رديئة الكيموس مذمومة دسمة، والكيموس المتولد عنها غير محمود

ذكر الأنتيين

هما حارتان رطبتان إذا قيسنا إلى الحيوان الذي هما أنتباه عداؤهما كثير وهضمهما غير بطيء يعين على الباء معونة ظاهرة، والمذاء المتولد عنهما صالح، وأما خصيتا الذك فإنهما أمصل جميع الأشياء تعدية للمنهوكين والانتهين^(١) وأجودها كيموساً

والأقدام من الحيوان المشاة على أربع

من حلف أعلط من البدين وكلاهما غليظتان لرجتان بطيئتا العداء. لا تصلح إلا لأهل الجهد والتعب الشديد يكون عنهما سد في الأحشاء وفي العروق وهي غير معمودة وخاصة لأهل الدعة والسكون.

ذكر المخ

هذا اسم جرت العادة بإيقاعه على الجواهر التي تحيط بها العظام فمنها الدماغ وهو بارد رطب وكذلك المخ الذي جرت عادة الأطباء من اليونانيين بتسميته الصلبي ويوقعون هذا الاسم - أعني المخ - على الجوهر الذي يوجد في سائر عظام الحيوان السوق وغيرها.

وهذا المخ هو أحر وأخف في مزاجه وهو مليء لصلابة الأعضاء وبخاصة مخاخ سوق الأيل والثيران وهي تخل بالمعدة إذا أكلت وإن أكثر منها غث.

(١) في الأصل. «الانتهين»، ولعل هذا تحريف.

القول في الحيوان الذي يجهد ويصاد

وهو ألد طعماً ولست أقول إنه أجود كيموساً في البدن فإنه إذا نعت وألم عرص في أعضائه نوع من التورم وهو الإعياء القروحي وإنما ذلك لرطوبات تنصب إلى الأعضاء فتلجج في القروح والسمام التي فيها

وهذه منها ما ينمصل عن جوهر الأعضاء فيكون في حال شبه بالصديد ومنها ما يكون من حصول ألي لم تصلح بعد الاعتداء بها فتلجج الأعضاء وفي حلال ذلك يعاجل الحيوان الذي يصاد القتل فتبقى تلك الرطوبة في أعضائه لا يثمة فيكون الاعتداء بأعضائه غير محمود عندي وأما طعمه فألد مما لم يجهد ولم يصب قبل دبحه

ذكر في اختلاف لحوم الحيوانات بحسب اختلاف الفصول

لحوم زمن الربيع أرطب وأقل تعدياً وهي الطيف. ولحوم الصيف أجف وهي أقوى تعدياً. أما لحوم الحريف فإنها إذا أكلت العشب الرطب أرطب وأرد من لحوم الصيف. وكذلك لحوم الشتاء والحيوان الذي يرعى في الجبال والمواضع الشاهقة أفضل مما يرعى في الساح والآجام والوهاد والتي تشرب من العيون والأنهار الحارّة حير مما تشرب من البرك والحياض الرائدة

والتي ترعى الإكليل والصنوبر خير من التي ترعى القول لا عطرية فيها ولا قبض فيها وأما ما يأكل منها حبوب الشعير وغيرها لحومها أعدي مما يأكل العشب وحده

والتي تسرح حير [من] ^(١) التي تكون مفصّوراً وأما التي تأكل السحاب فإنها وإن كانت في نهاية من السماء فإن العداء المتولد عنها يذهب سريعاً عن جسم الإنسان كلما كان ورودها الماء أبعد كان لحمها أحف وكانت ألد

ولحوم المحول المتحللة للضراب حارة رهيمة وحصيتها ألد طعماً من مطلقها ولمطلق ما لم يكن محلاً للضراب خير من المخصي

القول في الشحوم

أفضل شحوم الطير شحوم البرك كما قد ذكرت على طريق المداواة بها. وأما

(١) من الأصل «مما»، وعلى الصحيح ما أثبتته للامة للمعنى وتوافق الكلام

على طريق التعدي بها شحوم الدجاج وشحوم فراخ الحمام وكذلك شحوم الصبان والفر
لديدة جداً وكذلك شحوم الأيل والآرام وكلها تخل بالمعدة وإن أكثر من أكلها عثت

القول في صفة النار التي يطبخ بها

أجود أن تكون لا قوية ولا ضعيفة وبار العجم أوفق لطبخ الأطعمة والأشربة من
بار الحطب ونار الحطب الياس أوفق من نار الحطب الذي فيه حصرة

ذكر الأواني

أفضل الأواني لما يطبخ لو أمكن وأوجد الشرع إليه سبيلاً أواني الذهب ثم أواني
الفضة ثم سبب تحریم تلك الأواني فأواني الفخار وأواني الحشم وأواني الفخار ليس
يجب أن يطبخ فيها إلا مرة وأواني الحشم خمس مرات إلى نحو ذلك فإن ما يدا حل
جرم الأواني من الطعام يلحج فيها مداحلاً لمسامها ويتعمص

فإذا طبخ فيها مرة أخرى كان ما داخلها من ذلك كالحمير في العفونة بما يطبخ
فيها وليس شيء يحدث الحميات العمونية كما يحدثه هذا وكذلك يحدث الحرب القيح
وأرواعاً من الأمراض لكل إنسان بحسب علقه وأحلاطه وبحسب رقتها وبحسب ما ينزله
من الدعة والتصرف والرياضة.

وأما أواني [النحاس] ^(١) فلا يجب أن يطبخ فيها فإن جوهرها رديء وقد رعم كثير
من الأطباء أن من لارم أكل ما يطبخ فيها عاماً تجدم

وأما أواني الحديد إذا تعرضت بالمسل وتحفظ من الصدأ الذي يعرض فيها فإن
الطبخ فيها جيد ولها خاصية إذا دام الإنسان أكل ما يطبخ في الحديد قوي إنعاطه واشتد
وقويت أعصابه على أفعالها وأما إن طلي بالقصدير فهو أيضاً جيد

وأما أواني [النحاس] ^(٢) فإنها وإن طلبت بالقصدير فلا بد على كل حال أن يكون
لجوهر النحاس أثر ولكنه يسير ومع الدؤوب عليه يشين فإني أرى قطر الماء يؤثر في
الحجارة بالدؤوب.

(١) في الأصل «النحاس» ولعل هنا تحريف.

(٢) في الأصل «النحاس» ولعل هنا تحريف.

وأما أواني الرصاص وأواني القصدير فحيدة كانت قدوراً أو صحناً وأواني
الحقن جيدة ولكن الطبخ فيها يبطئ
وأواني الزجاج جيد ولكن ليس يمكن الطبخ فيها فإنها تنكسر سريعاً والأكل فيها
والشرب بها موافق حسن .

القول في الطعام

بعد طبعه عندما يوضع في الصحاف من الحرم ألا يعطى إلا بما يحرج البحار منه
مثل الساحل فإنهم ، وعموا أن تلك الأبحرة إذا ترددت ولم تخرج أحدثت في الأطعمة
قوة سمية وخاصة السمك وجميع ما يكون مشروباً . وكذلك يجب أن يحظر في القدور
عند طبخها إذا غطيت أن تكون أعطينها لا أنقاب لها وإنما يجب أن تكون الأعطية
مقوية ثقباً أدق ما يمكن .

وأفضل ما يقلى فيه أواني الذهب والفضة والذهب أفضل ثم أواني القصدير
وأواني الرصاص وأما [النحاس] ^(١) فكلما يقلى فيه رديء وخاصة ما هو كثير الدهنية
كمثل المرقاس واللقائق والقلايا فإنها في طبعها من الحدة والانحراف أمر ليس باليسير
فكيف إذا نالها فساد من مزاج [النحاس] ^(٢) .

(١) في الأصل : «النحاس» ، ولعل هنا تحريف

(٢) في الأصل : «النحاس» ، ولعل هنا تحريف

القول [في ما] يطبخ بالماء و[في ما] يطبخ بالعسل والزيت

ما يطبخ في الماء يلين جرمه فيسهل هضمه وما يطبخ في العسل يصلب جرمه ويضعف هضمه مثل ما يمرض لما يطبخ بالزيت. ولذلك احتار الأطباء طبخ الحوت في الزيت للين لحمه فيعتدل بذلك

وأما سائر اللحوم فإنها لا تحتمل أن يصلبها الطبخ في الزيت ولا في العسل ولا في الزيت فإنها إذا طبخت كذلك صلب لحمها وخرجت عن حد المستند

والطباخون يغلطون في هذا فإنهم يتحدون ألواناً بالعسل فتأتي أمرارها طيبة وأما لحمها فإنه يكون غير مستند ويكون بطيء الهضم

والصواب في طبخ ذلك أن يطبخ الطباخ على عادته اللحم بالعسل ويطبخ قدرأ أخرى تغايأ بيضاء فإذا أصبح ذلك أزال اللحم من قدر العسل جملة واحدة ووضع مكان ذلك اللحم لحم الثعالب وتركه قليلاً قدر ما يداخل اللحم طعم المرق فينزل فإنه يأتي لذيذ الطعم ولا يكون بطيء الهضم إن شاء الله

وأما اللحم الذي قد أزيل عن قدر طبخ العسل فإن فائدته قد تحصل في المرق وهو إن أحب أحد أكله وهذا الطعام حار وكأه معتدل في الرطوبة واليبس لما يندخه من ترطيب الدهن واللحم والشحم واللور فإن الطباخين من عوائلهم أن يصنعوا فما يطبخونه معسلاً لوزاً

وهذا الطعام يكون فيه إصباح وجلأ ويعدى ويصلح استعماله في أيام الشتاء وهو من أدوية المفلوجين والشيوخ والمبلعين

وهو يطبخ مثل هذا بماء الزبيب وهو خير مما يطبخ بالعسل وأوفق وأما الصفة في طبخه فما ذكرته فيما يطبخ بالعسل وكذلك قد يطبخ بالزيت والأمر فيها كلها واحد

ذكر ما يصلح التختم به

الياقوت

وهو أنواع كثيرة كلها ذكروا أنها إذا تختم الرجل بحجر منه فلح عدد الحصام وعظم في أعين الناس .

وأما الزمرد

إذا تختم به قوى فم المعنة المسمى قواداً وقطع الفيء وأنعش وإذا شرب منه المسموم زنة تسع حبات لم تله مضرة وقد ذكروا ذلك والمتختم به تافره ذوات السموم وتجنب عن مكانه .

ذكر العقيق

إذا تختم به من يشكو نزفاً ارتفع عنه ذلك وإذا سحق وحكت الأسنان به [بيضاها]^(١) ومنع من تأكلها .

ذكر البازهر

إذا تختم به بحجر تافرت ذوات السموم المتختم به وتنجبت موضعه وإن شرب منه المسموم دنة أربع حبات شعير مسحوقاً بماء فاتر لم يضره ذلك السم .

ذكر الفيروزج

قبل أنه حجر إذا تختم به لم تصب المتختم به آفة من قتل ولا من غرق وسلم ما دام متختماً به .

(١) في الأصل «بيضاها» ولعل الصحيح ما أثبتناه لسلامة اللفظ وأما الكلام

القول في الوباء وفي أصنافه

الوباء جرت العادة عند الناس بإيقاعهم هذا الاسم على الأمراض التي تصيب أهل بلد من البلدان وتشمل أكثرهم وهذا إنما يكون بما يشترك الناس في استعماله فيصيبهم كالأفة واحدة بحسب استعداده لقولها

والأشياء التي يشترك الناس في استعمالها الهواء وليس أحد إلا يستنشق ويورده على يديه دائماً بالتنفس ويقبض المروق الضاربة عليها إذا كان الهواء فاسداً هم المرض أهل ذلك الموضع أو هم أكثرهم مثل ما يكون عند نزول المطر الجود في زمن الحر الشديد ودوام نزوله

كما قال أبقراط جاء مطر جود في وقت حر شديد ودام ذلك الصيف كله وذكر أنه بلعت العفونة في ذلك الوباء أن كثيراً من الناس سقط منهم العضد بأسرها والساق بأسرها

فوجب في مثل هذه الحال أن يتقدم الإنسان فيصلح من مراح الهواء بما أمكنه بحرق حشب الطرفاء فإن دحانها يصلح كثيراً من فساداته وأن يسحر قدامه بالسندروس وأن يرش أمام منزله كله بالقطران وأن يكثر من شم رائحة الطيوب فلها خاصية في مقاومة الوباء وأن يكثر من شم ماء الورد مع الحل ومن شم الآس وأن يجعل عذائه حر الشعير معجوماً بالماء مع بسير حل وإن خلط بهما بسير غسل بذلك جنداً جنداً

وأن يأخذ على الصوم يوماً في ثلاثة أيام درهم واحد من الترياق الفاروق، المتحد بالحوم الأفاخي أو يأخذ إن تمكن هذا الترياق عوضاً منه نصف درهم من المشروديطوس كل ثالث من الأيام إذا لم يكن محروور المراح بالطبع. فإن كان كذلك فحسبه أن يأخذ من أيهما اتفق له نصف كمية ما ذكرته وأن أخذ من الطين المحتوم دية نصف درهم اكتفى به عوضاً من ذلك يأخذه في كل ثالث من الأيام ويلزم نفسه أن يكون ما يشربه دائماً قد خلط به مثل عشرة من حل صادق الحموضة

والهواء أيضاً قد يتميز بأبخرة أجساد الموتى العفونة إذا كانت كثيرة جداً مثل ما

يكون في الملاحم وهذا الوباء أيضاً يجب الاستعداد لمقاومته وكل شيء يفدر ، وما يقاوم به رياح القطران وكل ما يكون عنه مخار مجفف أو دخان يابس مثل ما ذكرته من دخان الطرفاء وكذلك دخان العود الهندي والكندر واللوان واللبى والعنبر وما أشبه ذلك

وستفراغ الدم في هذين الوبائين مما يتنع به إذا استفرغ من قبل حلول الحمى وظهور أعراضها فإنه لا ينفع قصد وقد حُمَّ الإنسان إلا في حمى سوبوحس وحدها فإنه إذا قصد لها وأصاب الطبيب في معرفته إياها كان البرء وأحداً بالبد

وفي مثل هذه الحال قال أحد الحاضرين لجاليوس وقد قصد عيلاً من حمى سوبوحس وأرسل الدم حتى عشي على العليل ثم انتعش وقد أقلعت حُمّاه فقال أحد الحاضرين لقد سحرت الحمى نحرأ يا جاليوس

وأما في سائر [الحُمَيَات] ^(١) فإن القصد بعد الوقوع فيها إما مهلك ألبنة وإما هادم للقوة مصعف لها حتى لا يقوى على مقاومة المرض ولا يطبق على إنصاح الحلق الممرض وقد سبي أكثر أطباء وصا وصية جاليوس لهذا وإبي لأعرب

وأما سلال المغرب وقد حصرت عيلاً كانت حماء حمى بلعمية قد ظهرت أعراضها وتبينت علاماتها حتى إن الحاضرين لم تحب عليهم مما كان حاضراً من الأطباء يحملوه على أن يقصد وساعدتهم صاحب الموضع فكان ذلك سبباً لاشتراكه في مرضه وبعد طول وكد أفلت .

والهواء يتغير أيضاً بأبخرة الساح وبأبخرة ساقع الكتان وبأبخرة مواضع السروب وأكاداس الأربال عند ما يستنحر الهواء إذا كانت أبخرة كثيرة جداً وكان هذا الوقت ركداً جداً وفي هذا الوباء يتنع بكل ما يتنع به في ذبك الوبائين المذكورين

فيكون وباء وإن كان الهواء لم يتغير إذا عمَّ الناس أكلهم محبوباً ماسدة من البر والشمير وسبب أكل أشياء غير مألوفة كما يعرض عند ارتفاع الأسعار وهذا إنما علاجه بتعديل المراح وإصلاح أقدينه والاختصار على خير الحطة الكريمة المحكم الاختصار والعجين يستعمله بالدجاج والفراخ والدراج تعابا بصاء ولا نأس بلحم الجدي فإذا أصعب البدن واعتدال مراحه أحد في تنقيته باستفراغ ما قد غلب عليه من الأحلاص المدمومة .

(١) في الأصل «الحُمَيَات» ولعل الصحيح ما أتاه لسانه المسمى وأنشأ الكلام

وقد تكون أمراض شاملة عامة أكثرها قتال ولم تجر عادة الناس أن يسموه وباء وهذا يكون إذا غلب الفحط وتماذى واشتد الحر وأفرط .

فإن أصحاب الفراج الحار يشملهم في ذلك الحال الصعف والديول ويعطب الييس عليهم غيرة العلة وربما سب ييس أعصائهم وانهنكت عروق في رثانهم يبقون في السبل .

وفي أول الحال يجب أن يتقدم الطبيب بما يوطب ويرد بإدخال الناس في الأباذن العذبة المعتدلة

وأن يجعل أطعمتهم متحدة بدهن اللوز عوضاً عن الزيت وأن يشممهم روائح البنفسج وبنوار القرع وريح النبلوفر

وأن يدهن أبدانهم بريت الريحون العذب مضروباً بمثله ماء عذياً وأن يعلق عليهم ستر وحش الكتان مبلولة بالماء وأن يرش كلهم بماء الورد وماء التفاح وأن يعلأ بيوتهم تفاحاً ونبلوفرأ ومسحجاً أو ما أمكنه من هذا كله [يدفع] ^(١) به مضرة يس الهواء وما أصاب فيه من المحول

وأما متى وصل الديول في من وصل إلى الدرجة الثالثة فإن العلاج لا يفيد براءة ولكن العليل يحد به راحة والتذاذاً

وذكر أبقراط أنه قد يكون وباء من غير سب معلوم عندنا قال هو من غضب الله - حر وجل - وهذا إذا وقع ليس للطبيب فيه مجال

مثل ما وقع وأنا صبي صغير لرجل من الأطباء أصابته حرارة [يسيرة] ^(٢) وسعلة حميفة ثم نفث من بومه مثلاً أسود ومات من قرب ولم يكن هذا إلا خاصاً به وسبب هذا غير معلوم عندنا

فإن الرجل كان طيباً ولم يكن يعمل إصلاح مزاجه وتعديله ولكنه جاء أمر إلهي

وأدهان البشر تقصر عن معرفة شيء إلا ما جعل الله في وسمها معرفته ولولا ما أنعم الله علينا من العقل والحواس لم نعرف شيئاً مما نعرفه ولا نحيل شيئاً مما نتحيله والذي نذكره كثيراً جداً .

(١) في الأصل «يدفع» ولعل الصحيح ما أثبتته سلامة المعنى وأتسق الكلام

(٢) في الأصل «يسيرة» ولعل الصحيح ما أثبتته سلامة المعنى وأتسق الكلام

والحمد لله على ما أنعم به وهدانا إليه وإياه سأل أن يلهمنا برأئدنا وأن يوفقنا
ويسددنا وأن يجعل ابتغاء مرضاته أعمالنا بقدرته .

ثم الكتاب والحمد لله حق حمده والصلاة على جميع أنبيائه وسلم
بسر جلسوسه على يد اس ابن عمارة مسلح شهر صفر عام اثنين
[وثنين وخمسين]^(١) مائة فاك الله أسره ورحم من قال آمين حين
يقراء عزته وقدرته كتب في مائدة برسنة

(١) في الأصل خمسين وخمسين، ولعل الصحيح ما أشتاء لثلاثة المعنى وأتساق الكلام

فهرس المصطلحات الطبية

عربي - أجنبي^(١)

1

Myrth, Mytre, Myrtus communis	آس
Cancrum, Corroding ulcer	أكمة
Ebony, Ébène	أبوس
Aorta	أنهر
Adam's apple Cédrat, Citrus medica	أترنج
Pear, Poire, Pirus communis	إجاص
Fetuses, Embryos	أجنة
Insides, Intérieur	أجواف
Viscera	أحشاء
Bad dreams	أحلام رديئة
Meatus	إحليل
Ear, Auricle	أذن
Rabbita, Lapins	أرانب
Tembling	ارتعاش
Uterus, Womb, Metra, Hystera	أرحام
Atony of the stomach	إرجاء المعدة
Atony	استرخاء
Dropsy	استسقاء

(١) فصلها بها اللغات التالية الإنكليزية، الفرنسية، اللاتينية

Blood evacuation	استخراج الدم
Lion, Lion	أسد
Daucus carota	أسطوخية
Relaxation of the bowels	استطلاق البطن
Asparagus officinalis	إسعراج
Spinage, Epinard, Spinacia oleracea	إسماخ
Carrot, Carotte, Daucus carota	إسمارية
Spong, éponge	إسفنج
Teeth, Dent	أسنان
Diarrhoea, Catharsis, Puring, Purgation	إسهال
Silk kind, Camomille puante, Anthemus Cotula	الأقحوان
Roots of sugar-cane	أصول القصب
Nails, Ongles	أظفار
Aromatics	أقاريه
Snak, Serpent	أفعى ج. أفاعي
Tablets	أقراص
Eye collyrium	أكحال العين
Median cutaneous vein	أكلج
Melilot trifoil, Melilot, Melilotus officinalis	إكليل
Inflammation, Burning	التهاب
To fill, Congestion	امتلاء
Vessel	إناء ج. أنية / أواني
Iron, Fer	الحديد
Gold, or	الذهب
Lead, Plomb	الرصاص
Glass, Verre	الزجاج
Pottery, Poterie	الفخار
Silver, Argent	الفضة
Tin, Etain	القصدير
Brass, Cuivre	النحاس

Testicles	أُنثِيَان
Rupture in peritoneum	انْخِرَاقٌ فِي الصَّمَقِ
To erect, Erection	إِنْعَاطٌ
Nose, Nez	أَنْفٌ
Depense	إِنْعَاقٌ
Blood rupture	إِسْجَارُ الدَّمِ
Digest, Degestibilité	إِنْهَاصٌ
Myrobalan, Myrobolan	إِهْلِيلُج
Hips, Ischium	أُورَاكٌ
Harts	أَيْلٌ

ب

Wild chamomile, cammille commune, Mataris chamomilla	بَابُوح
Asinan	بَادِرُوح
Egg plant, Aubergine, Solanum melongena	بَادِيجَان
Bezoar, Antidote	بَادِرُهر
Basilic, Venu basilica	بَاسِلِيْن
Broad beam, Fève, Vicia faba	بَاقِلِي
Aphrodisia, Sexual power, Semence	بَاه
Feces	بَوَاز
Thin, Fine, Flour	بُرْ
Flea-wort, Herbes au puceux	بُرُرْ قَطُونَا
Common flax, Lin, Linum usitatissimum	بُرُرْ كَتَان
Poeniculum vulgare	بَسْبَاس
Vision, Sight, Eye sight	بَصَر
Onion, Oignon, Allium	بَصَل
Abdomen, Belly, Middle ventercal	بَطْن
Water melon, Pastèque, Citrolus vulgaris	بَطِيْح
Vegetables, Pot herbs	بَقْل

Elder, Surcan, Sambucusnigra	اللسان
Phlegm, Mucus	بلغم
Sweet phlegm	بلغم حلو
Acid phlegm	بلغم حامض
Dense phlegm	بلغم غليظ
Viscous phlegm	بلغم لرج
Salty phlegm	بلغم مالح
Stomach phlegm	بلغم المعدة
Gland, Fruit de confière	بلوط
Hazel- nut tree, Naistier, Corylus avellana	بندق
Noila, Violet, Nolette, Noila odorata	بنفسج
Vuligo	بهق
Pylorus	بواب
Urine	بول
Urine of camels	بول الإبل
Owls, Hibou	بوم
Whiteness of an egg, Blanc de oeuf	بياض البيض
Testicles	بيض

ت

Resina de euforbio	ناكوت
Theriaca, Antidote, Antitoxic	نرياق
Apple-tree, Pommier, Puyrus malus	نفاح
Date plam, Datte, Phoenix dactylifera	تمر
Nausea, Retching	نمزع
Mulberry-tree, Mûrier, Morus	نوت
Disgust, Gloom	توخش

To swell, To be swollen

تورم

Fig-tree, Figuer, Ficus carica

تبر

ث

Warts

ثآليل

Mamma

ثدي

Grumbled

ثرديد جد ثرائد

Foxea

ثعالب

Residues, Drega, Sidiment

ثعل

Lepidium sativum

ثفاء

Warts

ثواليل

Garlic, Ail, Allium sativum

ثوم

ج

Cheese

جبين

Goat, Chevreau, Carhi

جدي

Leprosy, Lepra

جذام

Boldness, Hardiesse

جراة

Locusts, Sauterelles

جراد

Itch, Scabies, Gale

جرب

Carrot, Carotte, Daucus carota

جزر

Ling, Callune, Calluna

جلججان (المسمم)

Skin of she-goat

جلد الشاة

Skin of Lion

جلد الأسد

Cotur, Copulation, Coition

جماع

Catalepsy

حمود

Mania, Insanity	جنون
Jawarish, Delicious confection	حوارش
Walnut, Noyer, Zuglases regia	جور
Inside, Intérieur	جوف

ح

Sorte de thym	حاشا
Seed, Pill	حب جد حبوب
Taenia, Pl. Tensada, Tape worms	حب القرع
Pouliot Ocimum basilicum	حبق
Puezidge, Perdrix	حجل
Capsicum, Piment annuel, Lepidium sativum	حرف
Urethritis, Gonorrhoea	حرقة البول
Harmal wild rue, Harmale, Peganum harmala	حرميل
Harira	حريرة
Soup, Broth	حسود احشاء
Calculus	حصاة
Sour and green grapes	حصرم
Itch, Prurigo	حكة
Assa foetida, Assa foetida	حليث
Erysipelas	حمرة
Chik-pea, Cicerole, Cicer arietinum	حفص
Pever, Febris, Pyrexia	حمى
Febris Pituitosa, Phlegmatic fever	حمى بلعمية
Sthenic Fever, Acute fever, Hyperpyrexia	حمى حادة
Titrataus, Quartan fever	حمى الربع
Spetic fever	حمى عموية

Tertian fever	حمى العب
Burning fever, Hyperpyrexia	حمى محرقة
Ephemerat fever	حمى يوم
Whale, Baleine	حوت ج حيتان
Snakes, Serpents	حيات

خ

Bread	خبز
A kind of sweet meat made of dates and butter	حبیبص
Anæsthesia, Insensibility	خدر
Mustard, Moutarde, Brassica	خردل
Artichanke, Artichant Cynara scolymus	خرشف
Carob-tree, Caroubier, Ceralonia siliqua	خربوب
Caster oil plant, Ricin, Ricinus communis	خروع
Common lettuce, Laitne cultivée, Lactuca sativa	خس
Fluid, Humour Ingredient	خلط ج أحلاط
Wine, Liquor	خمر
Yeast	خمير
Scrofula	خضاریر
Peach, Pêche, Fruto del Prunus pérsice	خوخ
Cucumber, Concomber, Cumis sativus	خيار
Wall-Flower, Girfolée, Cheiranthus cheiri	خيري

د

Alopecia	داء الثعلب
----------	------------

Cannelle	دار صيني
Thin, Fine, Flour	دقيق
Melon	دلاع
Blood	دم
Encephalon, Brain	دماغ
Oils	دهن
Continual, Continuation	دوام
Worms	دود

ذ

Wolf	دلب
Emaciation, Languishing, Decline	دبول

ر

Heads, Têtes	رؤوس
Purslane, Pourpier, Portulaca oleracea	رجلة
Vulture	رخم
Electric fish, Torpedo ray	رعاد
Cervix, Neck	رقبة
Pome-granate, Grenadier cultivé, Punica granatum	رمان
Acinos, Basilic, Calamuntha acinos	ريحان

ز

Butter, Beurre	زبد
----------------	-----

Raisins, Raisin	ربيب
Starlings, <i>Sternus vulgaris</i>	زر ازير
May-tree, Aubépine, <i>crataegus otyacantha</i>	دعروور
Diarrhoea	رلق
Indian ginger, <i>Zingiber officinal</i>	رچجيل
Oil, Hutler	زيت
Olive tree, Olivier, <i>Olea europaea</i>	زيتون

س

Shank	ساق
Magic, Magique	سحر
Index finger, Index	سبابه
Coma, Stupor, Létargie	شبات
Wild or savage beast, Carnassiere	صبع جد صباع
Intestinal abrasion	سحج المعى
Embolus, Obstruction, scybala	سد
Cough, Tussis	سعال
Cough, Tussis	سعلة
Quince-tree, Coignassier, <i>Pyrus cydonia</i>	سفرجل
Spit, Skewer	سفود
Apoplexy	سكتة
Sugar, Sucre	سكر
Consumption, Pthisis	سل
Colza, Colza, Colsa	سلجم
Enuresis, Incontinence of urine	سلس البول
White beet, Bette	سلق
Ling callune, Calluna	سسم
Fish, Poisson	سمك

ش

Fat, Suet Pulp	شحم جـ شحوم
Drink, Wine, Syrup	شراب جـ أشربة / ات
Camel skuy, Jove adorum, Andropogon schoenanthus	الإذخر
Absinth, Absinthe, Artemisia absinthium	الأفستين
Irsa	الإيرسا
Barberry, Vinetier, Berberis vulgaris	البرباريس
Unripe dates, Dattes qui commencent a murir	السر
Tamarind tree, Tamarin, Tamarindus indica	التمر الهندي
Cassia-pulp, casse officinale, Cassia fistula	الحيار شبر
Dille, Aneth, Anethum graveolens	الشيث
Sanda wood, Santal, Santalum	الصندل
Jujube terre, Jujubier, Zizyphus vulgaris	العاب
Pouliot	الموديج
Black Centaury, Jacée, centauria jacca	القطوريون
Lentisk, Lentisque	المصطكى
Mint, Menthe, Mintha	النعنع
Nénuphars	النيلوفر
Rose, Rose, Rosa	الورد
Drink of cathartic	شرب المسهلات
Hair, Chevena	شعر
Migrum, Migraine	شقيقة
Wax, Cire	شمع

ص

Chest, Breast, Thorax	صدر
-----------------------	-----

Ichor	صديد
Shell, Coquille	صدف جـ أصناف
Epilepsy, Epilepsia	صرع
Thyme, Thym. Thymus vulgaris	صعر
Bile, Bilious humour	صعراء
Mardness, Solidity, Sclerosis, Sclerthos	صلابة
Back bone	صليبي
Grano de mostaza	صناب
Sanda wood, Santal, Santalum	صندل
Pine, Pin, Pinus	صوبر

ض

Hyaena	صيع
Mastigure, A kind of lizard	ضب

ط

Bird, Oiseau	طائر جـ طيار
Spleen, Rate	طحال
Menstruation, Menses, Monthly course	طمث

ظ

Darkness of the sight	ظلمة البصر
-----------------------	------------

ع

Ivory, Ivoire, Ebur	عاج
---------------------	-----

Vessel, Root	عروق جذ عروق
Arteries	عروق ضاربة
Twings, Small shoots	عسالج / عساليح الكرم
Difficulty in breathing, Dyspnea	عسر النفس
Honey, Miel	عسل
Extracts, Juice	عصاره
Birds, Oiseau	عصافير
Asidat A kind of food made of flour and butter	عصائد
Nerve	عصب
Juice, Jus	عصير
Bones, Os	عظام
Eagles, Aigle	عقازن
Scorpion, Scorpion	عقرب
Blindness, Aveuglement	عمى
Jujube terre, jujbier, Zizyphus vulgaris	عباب
Grapes, Raisin	عنب
Ambergria, Ambre	عنبر
Goat, carbe	عنز
Neck, Cervix	عنق
Bryone, Convolvée, Costus	عود الهندي
Eye, Yeux	عين / عيين

غ

	غنية
Crows	عربان
Dear, Gazelle	غزال جذ غزالان
Syncope, Faint	غمشي

ف

Paralysis	فالج
Common cultivated radish, Radis, Raphanus sativus	فجل
Furnace, An oven	فرن
Corruption, Decay	فساد
Earth nut, Poisde terre, Pistacia vera	فستق
Venosection Saigner	فصد
Mushroom, Fungs, Rupture du jeune	فطر
Unleavened, sans levain	فطير
Spinal vertebrae	فقار الظهر
Capaicum, Piment annuel, Capasicum annuum	فلعل
Heart, Coeur, Cor	فؤاد
Wet fruits	فواكه رطبة
Broad bean, Fève Vicia faba	فول

ق

Crop, Gizzard	قائصة
To contract, Stypticty	قصص
Snak cucumber, Concomber serpent, Cucumis sativus	قثاء
Pot, Pot	قدر جم / قدور / قدرة
Flowering cherry, Griottier	قراشيا
Borborygmus	قراقرة
Field eryngo, Erynge, Dryngium campestre	قرصعة
Favas, Pattrigo	قرع / قرعة

Clove tree, Giro flier, <i>Eugenia aromatica</i>	قرمعل
Ulcer, Sore	قروح
Sweet chest nut, <i>Chatainier commun</i> , <i>Castanea vulgaris</i>	قسطل
Trachea, Wind pipe	قصبة البرئة
Tar, Goudron	قطران
<i>Atriplex hortensis</i>	قطف
Cotton	قطن
Heart, Coeur, Cor	قلب جـ قلوب
Wheat, Blé, <i>Triticum vulgare</i>	قمح
Larks, A kind of sparrow	قنابير
Force, Faculty	قوة
Colic	قولنج
Vomit	قيء / قيء
Kayruib, A kind of ointment	قبروطي
Cephalic vein	قبعال

ك

Liver, Hepar	كبد جـ كبود
Antimony, Collyrium	كحل
Simple antimony	كحل الساذج
Leek, Poireau, <i>Allium porrum</i>	كراث
Craw, The stomach of an animal, Ventre	كرش
Smallage, Ache, <i>Apium graveolens</i>	كرفس
Grap, Jardin	كرم
Cablage, Chou-rave, <i>Brassica oleracea</i>	كرس
Talanus, Lock jaw	كزاز
Carinder, Cariandre, <i>Cariandrum sativum</i>	كزبرة

Sluggishness, Idleness	كسل
Kiosk	كنك الشعير
Cake, Biscuit	كعك
Dog, Chien	كلب جـ كلاب
General rules, Principle	كلى
Truffle, Truffe, Tober	كماة
Pears, Fruto del pyrus communis	كمثرى
Oliban, Oliban, Boswellia carterii	كلندر
Kamikh, Ment, Sauce	كوامخ
Chyme, Chymos	كيموس

ل

Rock-rose, Ledanum, Cistus	لادن
Oliban, Oliban, Boswellia carterii	لبان
Milk, Lait	لبن جـ ألبان
Milk of the cow	لبن جـ ألبان البقر
Milk of the sheep, Lait de mouton	لبن جـ ألبان الضأن
Milk of sheep, Lait de mouton	لبن جـ ألبان الغنم
Milk of the goats, Lait de cabri	لبن جـ ألبان المعز
Milk of the camels	لبن جـ ألبان النوق
Milky, Lactéal	لبى
Flesh, Meat	لحم جـ لحوم
The irritate of urine	لذع البول
Colza, Colza, Colza	لفت
Facial paralysis	لقوة
Almond tree, Amandier, Prunus amygdalus	لوز
Melancholia, Melancholy	مالحنونيا

Bladder, Vesica	مثانة
Combustible cupping glasses	مهاجم النار
Brain, Cerebrum	مخ
Gall-bladder	مرارة
Trembling, Tremulous	مرتعش
A kind of broth soup	مرق / مرقه جد أمراق
Oesophagus, Gullet	مري
Oesophagus, Gullet	مريء
Temper, Complexion	مراح جد أمراح
Pores	مسام
Cathartics, Purgative	مشروبات المسهلات
Apricot tree, Abricotier, Prunus armentaca	شمش
Kneaded, Electuary	معجون جد معاجين
Intestine	معي
Stomach, Gaster	معدة
Coals, Carbi	معر
Fried, Roasted	مقلوات
Salt, Sel	ملح
Semen, Sperm	منى
Banan, Banane, Musa paradisiaca	موز

ن

Wine, Vin	بيذ
Brass, Cuivre	نحاس
Emaciated, Lean, Slender	نحل
Emaciated, Lean, Slender	نحول
Bruer, Husker	نخال

Palm tree, Phoenix dactylifera	سجیل
Catarrh	برالات
Hemorrhage, Bleeding	برف
Cataract	نزول الماء
Ostrich	نعام
Gout, Podagra	نقرس
Leopard, Panthera	نمر جـ نمور

هـ

Cat, Chat	هر
Atrophy, Emaciation	هرال
Insects	هوام

و

Epidemic	وباء
Swelling, Inflammation	ورم جـ اورام
Evil thoughts, Melancholia	وسواس
Mountain goat	وعول
Venerable, Dignitary	وقر
To imagine, Fancy	وهم

ي

Yellow Jaundice	يرقان الأصفر
-----------------	--------------

الفهرس

٣	المقدمة
٥	ترجمة المؤلف
٥	وفاته
٦	كتبه
٧	كتاب الأغذية
٧	ذكر الأغذية بحسب الأركان
٨	ذكر الأحبار
١٢	ذكر اختلاف الحيز بحسب اختلاف صحت
١٣	فصل في الحمير
١٣	ذكر الأحشاء
١٤	ذكر اللحوم من الطيور
١٤	لحوم اليمام والحمام الإسي والحمام الوحشي والقطا
١٥	القول في الكراكي والبرك والإور والأطواس
١٥	القول في السمان
١٦	ذكر البفر
١٧	ذكر العريان والبراة والصقور والحدأة والعقسان والرخم
١٧	ذكر البيض
١٩	ذكر اللحوم من المواشي على أربع
١٩	ذكر المعز
٢٠	القول في لحوم الصيد
٢٠	ذكر لحم الأيل
٢١	ذكر الوعول

٢١	ذكر العرلان
٢١	ذكر الأرانس
٢١	ذكر الرعم
٢٢	ذكر الكرمن
٢٢	ذكر الدئب
٢٢	ذكر السع
٢٢	ذكر القنعد
٢٣	ذكر السمور
٢٣	ذكر الضع
٢٣	ذكر القنلية
٢٣	ذكر اليربوع وسائر العثران
٢٣	ذكر الضب
٢٣	ذكر الحيات
٢٤	ذكر السموس
٢٤	ذكر الهر
٢٤	ذكر الضرب
٢٥	ذكر الجراد
٢٦	ذكر الألبان
٢٦	ذكر اللبن
٢٧	ذكر الجبن
٢٧	ذكر الرمذ
٢٧	ذكر الرائب
٢٧	ذكر الشيراز
٢٨	ذكر الأحلاط
٢٨	ذكر ثرائد اللبن وما يطبخ منه
٢٨	ذكر الدهن المستخرج من الجبن الجاف
٢٩	ذكر الحيتان
٣١	استعمال الحوت
٣٢	ذكر بيض الحيتان

٣٣	ذكر أجزاء الحوت
٣٣	شحيم الحوت
٣٣	طيار الحوت
٣٤	الأصداف
٣٤	السرطانات
٣٦	ذكر العواكه
٣٦	التين
٣٦	العنب
٣٧	ذكر عصيره
٣٧	ذكر الربيب
٣٨	عسلج الكرم
٣٨	ذكر التماح
٣٩	ذكر الكمثرى
٣٩	ذكر السمرجل
٤٠	ذكر الرمان
٤٠	ذكر الحوخ
٤١	ذكر المشمش
٤١	ذكر الإجاص
٤١	ذكر العناب
٤٢	ذكر الأنرج
٤٢	ذكر الزهرور
٤٣	ذكر المشتى
٤٣	ذكر الثوت
٤٣	ذكر العجوز
٤٤	ذكر البندق المعروف بالجلوز
٤٤	ذكر اللوز
٤٥	ذكر القراسيا المعروفة بحب الملوك
٤٥	ذكر الموز
٤٦	ذكر النستق

٤٦	ذكر الصويبر
٤٦	ذكر السجيل
٤٧	ذكر قلوب السجيل
٤٧	ذكر البلوط
٤٨	ذكر الشاء بلوط
٤٨	ذكر الخرنوب
٤٨	ذكر ثمرة المطرون
٤٩	القول في القول
٤٩	لسان الثور
٤٩	الحس
٤٩	السريس
٥٠	القطف
٥٠	السلق
٥١	ذكر الأكرنب
٥١	ذكر القرع
٥٢	ذكر السامجان
٥٢	ذكر الثوم
٥٣	ذكر النصل
٥٣	ذكر الكراث
٥٤	ذكر اللمت
٥٤	ذكر الجرجر
٥٤	ذكر الغشاء
٥٥	ذكر البطيخ
٥٦	البحيار
٥٦	ذكر الدلاع
٥٧	ذكر الحوشف
٥٧	ذكر السوم
٥٨	ذكر القنارية
٥٨	ذكر الكمأة

٥٨	ذكر المطر
٥٩	القول في أصناف المطاعم
٥٩	ذكر الكوامح
٥٩	ذكر اللبم
٦٠	ذكر النجل
٦٠	ذكر الحزر
٦٠	ذكر العوسج
٦٠	ذكر البعم
٦١	ذكر الكراث
٦١	ذكر لبساس
٦١	ذكر لترجان
٦١	ذكر الحبق
٦١	ذكر الحرف
٦٢	ذكر كيف تستعمل اللحوم
٦٢	ذكر ما يشرب
٦٣	ذكر المياه
٦٣	ذكر العسل
٦٣	السكر
٦٤	ذكر الحلول
٦٤	ذكر الفرق بين حرارة العسل وحرارة السكر
٦٥	القول في هي القيير
٦٥	القول في الزيت
٦٧	ذكر إصلاح
٦٧	إصلاح المواك
٦٧	في إصلاح الجبن الرطب
٦٨	إصلاح اللبن
٦٨	في إصلاح الصنوبر
٦٨	في إصلاح الزعرور
٦٨	ذكر الحلوات

٦٨	ذكر ما شوي
٦٩	ذكر الهوائس والإطربة والثرائد والإسفينج
	ذكر الأشربة المعهودة وكيف تستعمل والمعاجين
٧١	المعروفة الكبار وغيرها الوحة في شربها
٧١	ذكر شراب السكسجين الساج
٧١	ذكر شراب الورد
٧٢	ذكر الأسطوخدوس
٧٣	شراب قشرة الأترج
٧٣	شراب الإدرج
٧٣	شراب الرمان
٧٤	شراب عود السوس
٧٤	شراب التوتنج البري
٧٤	شراب المودنج الهري
٧٤	شراب المودنج الجيلي
٧٥	شراب القنطريون
٧٥	شراب الإبرسا
٧٥	شراب النعنع
٧٦	شراب الريحان
٧٦	شراب البرباريس
٧٧	شراب الصندل
٧٧	شراب الرازيانج
٧٧	شراب الشث
٧٧	شراب لسان الثور
٧٨	شراب لسان الحمل
٧٨	شراب العناب
٧٨	شراب البنفسج
٧٩	شراب النملوفر
٧٩	شراب البسر
٧٩	شراب الإهليلج الأصفر

٧٩	شراب الإهليلج الكامل
٧٩	شراب الإهليلج الهندي
٧٩	شراب الأغاريقون
٨٠	شراب التمر الهندي
٨٠	شراب الحيار شير
٨٠	شراب المصطكى
٨١	شراب السريس البري
٨١	شراب الجوز
٨١	الشراب المعروف بالمنرج
٨١	شراب الأستين
٨١	شراب المحيط
٨٢	شراب الأصول
٨٢	شراب الحرير الإبريسم
٨٤	ذكر المعاجين
٨٤	مربي الورد
٨٤	مربي البنفسج
٨٥	مربي النعنع
٨٥	مربي دراه المسك
٨٥	مربي ذبيد الورد
٨٦	مربي ثمرة الكرم
٨٦	لعوق الكثيراء
٨٦	معجون الأنيسون
٨٧	جوارش السفرجل
٨٧	مربي التماح
٨٧	مربي الزنجبيل
٨٨	معجون العود الهندي
٨٨	معجون العنبر
٨٩	معجون قريون
٨٩	ذكر المشرو ديطوس

٨٩	ذكر الترياق الفاروق المتخذ بلحوم الأفاعي الإناث
٩٠	ذكر أقراص الأفاعي
٩٠	ذكر المعجون الفلاقل
٩٠	ذكر معجون الثوم
٩٠	ذكر اللوزينج
٩١	ذكر الأدهان
٩١	دهن اللوز
٩١	دهن السمسم
٩٢	دهن الفجل
٩٢	دهن حب البلوط
٩٢	دهن اللفت
٩٢	دهن الخردل
٩٣	دهن الشونيز
٩٣	دهن القمح
٩٣	دهن الباقلا ودهن الترمس
٩٤	دهن حب الخوخ
٩٤	دهن حب الخروع
٩٤	القطران
٩٥	دهن حب الصنوبر
٩٦	ذكر الأدهان المتخذة من زيت الزيتون بالأزهار
٩٦	دهن البابونج
٩٧	دهن النيلوفر
٩٧	دهن البنفسج
٩٧	دهن الشبث
٩٧	دهن السوسن
٩٧	دهن الياسمين
٩٨	دهن الأترج
٩٨	دهن النرجس
٩٨	دهن الخيري

٩٨	دهن الاقحوان
٩٩	ذكر مفردات الأدوية
١٠٣	القول في مراتب الأغذية
١٠٣	مراتب شرب الماء
١٠٤	مراتب النوم
١٠٤	مراتب دخول الحمام
١٠٤	مراتب الجماع
١٠٥	مراتب الرياضة
١٠٥	مراتب الفصد
١٠٦	ذكر الدماء ومراتبها
١٠٧	القول في محجمة النار
١٠٧	القول في شرب المسهلات
١٠٩	القول في الأدهان
١٠٩	القول في الاستحمام
١١٠	ذكر الاستحمام بالماء الملح والمري
١١٠	القول في الطيوب وكيف يجب أن تستعمل
١١١	القول في اللباس
١١١	القول في الأهوية والمساكن
١١٢	القول في الغرف
١١٢	القول في المياه الجارية
١١٢	القول في الأسيرة
١١٣	القول في الكلل
١١٣	القول في حفظ الأسنان وتبييضها
١١٤	القول في حفظ العينين
١١٤	القول في حفظ الأظفار
١١٤	القول في حفظ الشعر
١١٥	القول في إذهاب النخالة من الرأس
١١٥	القول في النكهة وتعطيرها
١١٥	القول في حفظ البشرة سليمة من البهق

١١٥	ذكر ما يحفظ على البدن استقامته
١١٥	ذكر ما يحفظ الأجنة في الأجواف
١١٦	القول في تدبير الأطفال
	القول في تفضيل اختلاف أعضاء الحيوانات
١١٨	الطيارة والمشاة بحسب مزاجها وخواصها
١١٨	الرؤوس
١١٨	لحم الصدر
١١٨	ذكر الثدي
١١٩	الذراعان
١١٩	ذكر البطن
١١٩	القول في القلب
١١٩	القول في الكبد
١١٩	ذكر الطحال
١١٩	ذكر الرئة
١١٩	ذكر الكرش
١٢٠	ذكر الكلى
١٢٠	ذكر الأنثيين
	الأقدم من الحيوانات المشاة على أربع
١٢٠	ذكر المع
١٢١	القول في الحيوان الذي يجهد ويصاد
١٢١	ذكر في اختلاف لحوم الحيوانات بحسب اختلاف الفصول
١٢١	القول في الشحوم
١٢٢	القول في صفة النار التي يطبخ بها
١٢٢	ذكر الألوان
١٢٣	القول في الطعام
١٢٤	القول في ما يطبخ بالماء وفي ما يطبخ بالعسل والزيت
١٢٥	الياقوت
١٢٥	الزمرد
١٢٥	ذكر العقيق

١٢٥ ذكر البازهر
١٢٥ ذكر الفيروزج
١٢٦ القول في الوباء وأصنافه
١٣١ الفهرس

